

کُنُزُ الْفَوَائِدِ

فِي تَنْوِيعِ الْمَوَائِدِ

تحقيق

مَانُوِيلَا مَارْتِي و ديشيد وايتر



بکیروت ۱۴۱۳ھ - ۱۹۹۳م

مطبعة دار النشر فرائد شعائر شتوت

مانویلا ماریت و دیقید واینز

کَنْزُ الْفَوَائِدِ

فِي تَنْوِجِ الْمَوَائِدِ

النشيد الأسيء الأمية

أسسها هموت رير

يصدروها

لجمعية المشرقين الألمانية

أولريش هارمان وأريكا كلاسن

جزء ٤٠

كُنُزُ الْفَوَائِدِ

فِي تَنْوِيجِ الْمَوَائِدِ

تحقيق

مانويلا مارين و ديفيد واينز



بيروت ١٤١٣ هـ - ١٩٩٣ م

يُطْبَعُ مِنْ دَارِ النَّشْرِ فَرَانْتِسْ شَتَايْنَر شتوتگارت

جميع الحقوق محفوظة
الطبعة الأولى
١٩٩٣

طُبِعَ على نفقة وزارة الأبحاث العلمية والتكنولوجية التابعة لالمانيا الاتحادية
بإشراف المعهد الالماني للأبحاث الشرقية في بيروت
في المطبعة الكاثوليكية ش.م.ل.، بيروت - لبنان

جدول محتويات الكتاب

مقدمة المؤلف

٥	في وصايا الطَّبَّاح وآدابه وما يعتمد عليه	الباب الأول :
	في الخبز وكيفية، وما يصنع من عجنه وخبزه ،	الباب الثاني :
١٠	وعمل الخبز المطيب والمبزر.....	
١٢	في تدبير الماء المشروب المرمل بالثلج المضروب	الباب الثالث :
١٣	في خاصية الماء المبرد في الهواء ، وما قالت فيه الحكماء	الباب الرابع :
١٣	في أنواع الأطعمة من الحلو والحامض والساذج ...	الباب الخامس :
٦٣	في عمل المري وخزن ماء الحصرم وماء الليمون ...	الباب السادس :
٦٩	فيما يُعمل من بيض الدجاج من العُجج والمبعثرات	الباب السابع :
٨١	فيما يتغذى به العليل من مزورات البقول.....	الباب الثامن :
٨٩	فيما يُعمل من أنواع السمك من سائر ألوانه.....	الباب التاسع :
١٠٣	فيما يُعمل من الحلوى من سائر أصنافها	الباب العاشر :
	في الجوارِشَنات والمَعاجن والأشربة التي تقدّم قبل	الباب الحادي عشر :
١٣١	الطعام وبعده.....	
١٤٦	في عمل الفُقّاع والأقسما والشش وغير ذلك.....	الباب الثاني عشر :
١٦٢	في نُقوع المشمش اللّوزي وصفة عمله	الباب الثالث عشر :
١٦٥	في صفة عمل أدوية القرف.....	الباب الرابع عشر :
١٧٣	في عمل الخردل اللطيف الحارّ والحريف.....	الباب الخامس عشر :
١٧٩	في عمل أنواع الصلوصات	الباب السادس عشر :
	فيما يُعمل من أنواع اللبن من الكوامخ والجاجق والكبر	الباب السابع عشر :
١٨٥	والزعر والبيراف والقنبريس.....	

الباب الثامن عشر:	في تحليل اللَّفْت من سائر أنواعه ، وأعمال الزيتون وسائر المخلَّلات من الفواكه وغيرها ، وتمليح الليمون والكُبَاد وغير ذلك مما يناسبه ١٩٥
الباب التاسع عشر:	في صَنَعَة عمل البوارد من البُقُول وغيرها ، وصنعة الحمص كسا وغيره ٢١٨
الباب العشرون :	في الخلال والطَّيْب الذي يُتَطَيَّب به ، وإزالة أثر الطعام كالأسنان المطَّيَّب والصابون المطَّيَّب ، والأدهان المبخرَة التي تقلع رائحة الزفر وغير ذلك ٢٢٦
الباب الحادي والعشرون :	في البُخُورَات الطَّيْبَة المَقْوِيَة للنفس والقلب ، وصنعة أدوية العرق ، والحبوب المطَّيْبَة للنكهة ، المَقْوِيَة للشهوة والمعدة ، المعينة على الباه ٢٣٢
الباب الثاني والعشرون :	في صَنَعَة الذرائر المطَّيْبَة المملوكة ، والمياه المصعدة من الماء ورد والمسك والزعفران والعود والصَّنْدَل والقرنفل والكافور والسنبل وغير ذلك من مياه الفواكه كالأنترج والآس وزهر النارنج والريحان ٢٣٨
الباب الثالث والعشرون :	في اذخار الفواكه إلى غير أوانها مثل الخوخ والمشمش والعنب والسفرجل والقراصيا والتوت والتفاح وغير ذلك ، وعمل الرُّطْب والبُسْر وإظهاره في غير أوانه ، وإظهار الورد في غير أوانه . واذخار الخيار والقِثَاء والعُجُور والباذنجان والليمون إلى غير وقته ٢٥١
ملحق ٢٦٥
الحواشي ٢٩١

بسم الله الرحمن الرحيم

الحمد لله الذي نطقَتْ بحكمته الأَطْيَار وسَبَّحت⁽¹⁾ بعظمته الجِئَان⁽²⁾ في قرار البحار⁽³⁾ آناء الليل وأطراف النهار.

أَمَّا بعد ، فَإِنِّي⁽⁴⁾ ذَاكِرٌ فِي كِتَابِي هَذَا⁽⁵⁾ مِنَ الْحَلْوِ وَالْحَامِضِ وَالسَّادِجِ وَالْمَقْلِيِّ وَالْمَشْوِيِّ وَأَصْنَافِ عَمَلِ الْحَلْوَى وَالْجَوَاذِبِ وَمَا أَشَبَّهَا ، وَأَصْنَافِ أَعْمَالِ السَّمَكِ مِنْ سَائِرِ صَنُوفِهِ وَصُلُوصَاتِهِ⁽⁶⁾ وَصِبَاغِهِ⁽⁷⁾ . وَأَصْنَافِ الْمُخَلَّلَاتِ وَالْمُخَرَّدَاتِ ، وَمَا يُعْمَلُ مِنَ الْأَلْبَانِ مِنَ الْأَصْنَافِ كَالْبِيرَافِ وَالْجَاحِقِ وَالْكَبَرِ وَالْقَنْبَرِيسِ⁽⁸⁾ وَالْكَامِخِ وَغَيْرِ ذَلِكَ⁽⁹⁾ . وَأَعْمَالِ الْمَشْرُوبَاتِ مِنْ سَائِرِ أَصْنَافِهَا كَالْفُقَّاعِ وَالْأَقْسَمِ وَالشَّشِ⁽¹⁰⁾ وَالسُّوبِيَا وَنَقُوعِ الْمَشْمَشِ الْمُطَيَّبِ وَغَيْرِ ذَلِكَ ، وَأَصْنَافِ مَا يَسْتَعْمَلُ بَعْدَ الطَّعَامِ مِنَ الْمَهْضَمَاتِ مِنَ الْأَشْرِبَةِ وَالْمَعَاجِينِ وَالْجَوَارِشْنَاتِ⁽¹¹⁾ وَغَيْرِ ذَلِكَ مِمَّا يَنْسَبُ . ثُمَّ بَعْدَ ذَلِكَ أَعْمَالُ الطَّيِّبِ الْأَشْنَانِ⁽¹²⁾ الْمُطَيَّبِ وَالصَّابُونِ الْمُطَيَّبِ/وَالْبُخُورَاتِ وَالذَّرَائِرِ⁽¹³⁾ وَالتَّصْعِيدَاتِ وَأَدْوِيَةِ الْعَرَقِ . ثُمَّ أَذْكَرُ⁽¹⁴⁾ بَعْدَ ذَلِكَ أَذْخَارَ الْفَوَاكِهِ وَغَيْرَهَا وَخَزْنَهَا إِلَى غَيْرِ أَوَانِهَا . وَلَمَّا كَمُلَ⁽¹⁵⁾ جَمِيعُهُ⁽¹⁶⁾ سَمَّيْتُهُ⁽¹⁷⁾ كَتَرُ الْفَوَائِدِ فِي تَنْوِيعِ الْمَوَائِدِ ، وَبِاللَّهِ أَسْتَعِينُ وَعَلَيْهِ أَتَوَكَّلُ وَهُوَ حَسْبِي وَنَعْمَ الْوَكِيلُ⁽¹⁸⁾ .

الباب الأول : في وصايا الطباخ وآدابه وما يعتمد⁽¹⁹⁾ عليه .
الباب الثاني : في الخبز وكيفية⁽²⁰⁾ وما⁽²¹⁾ يصنع من⁽²²⁾ عجته وخبزه وعمل الخبز المطيب والمبزر⁽²³⁾ .

الباب الثالث : في تدبير الماء المشروب الرمل⁽²⁴⁾ بالثلج المضروب⁽²⁵⁾ .
الباب الرابع : في خاصية⁽²⁶⁾ الماء المبرّد في الهواء وما قالت فيه الحكماء .
الباب الخامس : في أنواع الأطعمة من⁽²⁷⁾ الحلو والحامض والساذج . /
الباب السادس : في عمل المري⁽²⁸⁾ وخزن ماء الحصرم وماء⁽²⁹⁾ الليمون .

الباب السابع :

فَمَا يُعْمَلُ مِنْ بَيْضِ الدَّجَاجِ مِنَ الْعَجْجِ وَالْمَبْعَثَاتِ .

الباب الثامن :

فَمَا ⁽³⁰⁾ يَتَغَذَّى بِهِ الْعَلِيلُ مِنْ مَزُورَاتِ الْبَقُولِ .

الباب التاسع :

فَمَا ⁽³⁰⁾ تَعْمَلُ مِنْ أَنْوَاعِ ⁽³¹⁾ السَّمَكِ مِنْ سَائِرِ أَلْوَانِهِ .

الباب العاشر :

فَمَا يُعْمَلُ مِنَ الْخُلُوصِ مِنْ سَائِرِ أَصْنَافِهَا .

الباب الحادي عشر :

فِي الْجَوَارِشْنَاتِ ⁽³²⁾ وَالْمَعَاجِينَ وَالْأَشْرِبَةِ الَّتِي تُسْتَعْمَلُ قَبْلَ

الطَّعَامِ وَبَعْدَهُ .

الباب الثاني عشر :

فِي عَمَلِ الْفُقَّاعِ وَالْأَقْسِمِ وَالشَّشِ ⁽³³⁾ وَغَيْرِ ذَلِكَ ⁽³⁴⁾ .

الباب الثالث عشر :

فِي نُقُوعِ الْمَشْمَشِ/اللَّوْزِيِّ وَصِفَةِ ⁽³⁵⁾ عَمَلِهِ .

3r

الباب الرابع عشر :

فِي صِفَةِ ⁽³⁵⁾ عَمَلِ أَدْوِيَةِ الْقَرْفِ .

الباب الخامس عشر :

فِي عَمَلِ الْخَرْذَلِ اللَّطِيفِ الْحَارِّ الْحَرِيفِ .

الباب السادس عشر :

فِي عَمَلِ أَنْوَاعِ الصَّلُوصَاتِ ⁽³⁶⁾ .

الباب السابع عشر :

فِي أَنْوَاعِ يَعْمَلُ مِنَ اللَّبَنِ مِنَ الْكُومَاخِ وَالْحَاجِقِ وَالْكَبَرِ

وَالزَّرْعَرِ ⁽³⁷⁾ وَالْبِيرَافِ وَالْقَنْبَرِيسِ ⁽³⁸⁾ .

الباب الثامن عشر :

فِي تَخْلِيلِ اللَّفْتِ مِنْ سَائِرِ أَنْوَاعِهِ ، وَأَعْمَالِ الزَّيْتُونِ وَسَائِرِ

الْمُخَلَّلَاتِ ⁽³⁹⁾ مِنَ الْفَوَاكِهِ ⁽³⁹⁾ وَغَيْرِهَا ، وَتَمْلِيحِ اللَّيْمُونِ

وَالْكَبَادِ وَغَيْرِ ذَلِكَ مِمَّا ⁽⁴⁰⁾ يَنْاسِبُهُ ⁽⁴⁰⁾ .

الباب التاسع عشر :

فِي صَنْعَةِ عَمَلِ الْبَوَارِدِ ⁽⁴¹⁾ مِنَ الْبُقُولِ وَغَيْرِهَا ، ⁽⁴¹⁾

وَصَنْعَةِ ⁽⁴²⁾ الْحَمَصِ كَسَا وَغَيْرِهِ .

3v

الباب العشرون :

فِي الْخِلَالِ وَالطَّيْبِ الَّذِي يُتَطَيَّبُ بِهِ ⁽⁴³⁾ وَإِزَالَةِ أَثَرِ ⁽⁴³⁾

الطَّعَامِ كَالْأَشْنَانِ الْمُطَيَّبِ وَالصَّابُونَ الْمُطَيَّبِ وَالْأَذْهَانَ

الْمَبْخُورَةِ الَّتِي تَقْلَعُ رَائِحَةَ الزَّرْفَرِ وَغَيْرِ ذَلِكَ ⁽⁴⁴⁾ .

الباب الحادي والعشرون :

فِي الْبُخُورَاتِ الْمُطَيَّبَةِ الْمُقَوِّةِ لِلنَّفْسِ وَالْقَلْبِ ، وَصَنْعَةِ أَدْوِيَةِ

الْعَرَقِ ⁽⁴⁵⁾ وَالْحَبُوبِ الْمُطَيَّبَةِ لِلنَّكْهَةِ الْمُقَوِّةِ لِلشَّهْوَةِ وَالْمَعِدَةِ

الْمُعِينَةِ عَلَى الْبَاهِ .

الباب الثاني والعشرون :

فِي صَنْعَةِ الذَّرَائِرِ ⁽⁴⁶⁾ الْمُطَيَّبَةِ الْمُلُوكِيَةِ ، وَالْمِيَاهِ الْمَصْعَدَةِ مِنْ

الْمَاءِ وَرَدٍ ، وَالْمِسْكِ وَالزَّرْعَفَرَانِ وَالْعُودِ وَالصَّنْدَلِ وَالْقَرْنَفُلِ

وَالْكَافُورِ وَالسَّنْبِلِ وَغَيْرِ ذَلِكَ مِنْ مِيَاهِ الْفَوَاكِهِ كَالْأَتْرَجِ

والآس وزهر⁽⁴⁷⁾ النارنج والريحان⁽⁴⁸⁾ .

الباب الثالث والعشرون : في اذْخار⁽⁴⁹⁾ الفواكه إلى غير أوانها مثل الخوخ⁽⁵⁰⁾

والمشمش/والعنب والسفرجل والقراصيا والتوت والتفاح

4r

وغير ذلك ، وعمل الرطب والبُسْر وإظهاره في غير أوانه ،

وإظهار الورد⁽⁵¹⁾ في غير أوانه ، واذْخار⁽⁵²⁾ الخيار

والقِثَاء والعَجُور والباذنجان والليمون إلى غير وقته⁽⁵³⁾ .

1870
The first of the year was a very cold one
and the snow was very deep. The
winter was very severe and the
snow was very deep. The
winter was very severe and the
snow was very deep.

The first of the year was a very cold one
and the snow was very deep. The
winter was very severe and the
snow was very deep. The
winter was very severe and the
snow was very deep.

The first of the year was a very cold one
and the snow was very deep. The
winter was very severe and the
snow was very deep. The
winter was very severe and the
snow was very deep.

The first of the year was a very cold one
and the snow was very deep. The
winter was very severe and the
snow was very deep. The
winter was very severe and the
snow was very deep.

The first of the year was a very cold one
and the snow was very deep. The
winter was very severe and the
snow was very deep. The
winter was very severe and the
snow was very deep.

The first of the year was a very cold one
and the snow was very deep. The
winter was very severe and the
snow was very deep. The
winter was very severe and the
snow was very deep.

الباب الأول في وصايا يلزم الطباخ معرفتها

- ٣ ينبغي^(٥٤) أن يكون^(٥٤) الطباخ^(٥٥) لَبِقًا^(٥٦) عارفاً بقوانين الطبخ، بصيراً بصنعتة، وليتعاهد^(٥٧) قصّ أظفاره بحيث لا يحيف عليها فتقرح، ولا يتركها تطول^(٥٨) فتجمع الأوساخ فيها. وليختار^(٥٩) من القدور البرام ثم الفخار، وعند الضرورة الدسوت النحاس المبيضة. وأردأ ما طبخ في قدر نحاس قد نصل^(٦٠) بياضها. ويختار ٦ من الحطب ما كان جافاً وليس له دخان^(٦١) لنداوته كحطب الزيتون والسنديان اليابس والدفلى^(٦٢). والأشجار التبوعية^(٦٣) وكلّمًا فيه ندواة، ثم يعرف مقدار الوقيد^(٦٤).
- ٩ ويكون^(٦٥) الملح أندرائياً، فإن عَسَرَ فالملح النقي الأبيض الخالص/من التراب والحجارة. وأجوده ما حلّ وعقد. ومن الأباذير^(٦٦) ما كان حديثاً. ومن الكسفرة^(٦٧) والكراويا^(٦٨) والكمّون ما كان جافاً. ومن الدارصيني^(٦٩) ما كان خشبهُ ثخيناً^(٧٠) ملتفّاً ذكي الرائحة^(٧١)، ومن المصطكاء^(٧٢) ما كان^(٧١) كباراً أبيضاً^(٧٣) برّاقاً غير دقّ ١٢ نقيّاً. ومن الفلفل ما كان حديثاً، ومن الزنجبيل ما كان غير مسّوس. ويبالغ في تنقية الأباذير ولا يطرح^(٧٤) منها إلّا ما يستعمله، لئلاّ ينحلّ قوّته. وليغسل الأواني والقدور بالطين الحر والأشنان والورد اليابس، وليبخّر الزبادي بالمصطكاء والعود^(٧٥)، ثم يغرف ١٥ فيها ويمسح القدور بعد غسلها بورق النارنج أو ورق الأترج مفروكين. ويختار لدقّ اللحم هاوئاً^(٧٦) من حجر، وللأباذير هاوئاً^(٧٧) من نحاس. ويوقر الأباذير في الساذج والقلايا^(٧٨) والنواشف حلوها وحامضها، ويقتصد منه في الحامض ذوات الأمرار. ١٨ والأصل في الطبخ^(٧٩) أخذ رغوّة^(٨٠) اللحم وزبدته ووسخه وما غشاه^(٨١) / يطفو عليه عند الغليان، والغسل^(٨٢) قبل ذلك بالماء الحارّ والملح وتنقيته^(٨٣) من الغدد والعروق والأغشية، وتعريق اللحم في السواذج والقلايا بالدهن ويسير من شيرج، فإنّه ٢١ أصل لذهاب^(٨٤) الزفرة قبل سلقه. وأن يترك ينزل^(٨٥) على نار هادئة بعد إنضاجه^(٨٦)

- بساعة⁽⁸⁷⁾ واحدة. ويلصلح⁽⁸⁸⁾ المالح والعَفَص⁽⁸⁹⁾ بالسلق في الماء العذب ، وإصلاح الحامض بالملح وإصلاح النقية⁽⁹⁰⁾ بالأبازير .
- ٣ واصلق المهزول قبل طبخه ، وادهنه قبل شيه⁽⁹¹⁾ . وضع⁽⁹²⁾ تحته إناء⁽⁹³⁾ فيه⁽⁹⁴⁾ ماء عذب ، واخرج المشوي وفيه بقية من رطوبته ، وتبالغ في تنقية اللحم من فضلاته . وخذ الساطور لقطع العظام حتى لا يتشظى ، والسكاكين لقطع اللحم وتشريحه لئلا يزفر .
- ٦ ويتعاهد الخوان بالخرَدَل ، وافرد لكل قِدَرٍ مغرفة ، وللبصل سَكِين لا تقطع بها شيء غيره . ونظف⁽⁹⁵⁾ جوانب القدور ، وإن⁽⁹⁶⁾ اضطررت إلى ماء يزداد في القدر فليكن حارًّا . ولا⁽⁹⁷⁾ تُدَقَّ الأبازير / والقلوب في هاوئنا به أثر زفر⁽⁹⁸⁾ ، ولا العصارات . ولا
- ٩ تغرف⁽⁹⁹⁾ من القدور إلا بعد سكون غليانها وحدة نارها . وإذا ملحت القدرة⁽¹⁰⁰⁾ فألقي فيها من البردي⁽¹⁰¹⁾ قطعة بسيرة ، فإنه يلقط ملحها ولا يُبقي له أثرًا⁽¹⁰²⁾ البتة . ويلقط دخان القدر . وإذا دخن⁽¹⁰³⁾ القدر فأرم⁽¹⁰⁴⁾ فيها بندقًا فارغًا فإنه يلقط دخانها⁽¹⁰⁵⁾ ، وكذلك إذا كان اللحم منتنًا . ولا يسمط الكرش إلا بالجير⁽¹⁰⁶⁾ تدره عليها وينجِّد⁽¹⁰⁷⁾ وسخها ، فإنه يخرج كالكاפור . واغسل يدك قبل الغرف وبخرها من رائحة البصل . وفي كل الطبخ نَبَّت⁽¹⁰⁸⁾ اللحم الغليظة لينضج واسلقه⁽¹⁰⁹⁾ بالماء والملح . واجتنب نار الحطب الرطب ، وأوفق⁽¹¹⁰⁾ النار ما كان حطبه ندي . وإذا أردت أن يتبرأ⁽¹¹¹⁾ اللحم سريعًا⁽¹¹²⁾ فألقي⁽¹¹³⁾ عليه بورقًا في القدر أو شمعًا⁽¹¹⁴⁾ أو قضبانًا أو⁽¹¹⁵⁾ من ورق⁽¹¹⁶⁾ البطيخ أو قشوره . وإذا طبخت الأشربة ، فإذا جلست نار⁽¹¹⁷⁾ اللدست فليكن قدامك وعاء فيه ماء وخرقة⁽¹¹⁸⁾ بيضاء نظيفة⁽¹¹⁹⁾ وكلما رأيت حافة اللدست أو أجنابه⁽¹²⁰⁾ تتغير / امسحها بالخرقة المبلولة بالماء فإنك تأمن تغيره وخرقه .
- ٢١ وكل فاكهة تلقى⁽¹²¹⁾ على الجلاب المعقود لعمل الشراب ينبغي أن يغلى فيه حتى ينضج ويعلوريمها ، فتترع ويؤخذ⁽¹²²⁾ له قوام الأشربة ما خلا شراب الليمون والحماض⁽¹²³⁾ فإنك إن تركته فسد وتغير . فينبغي أن يؤخذ له قوام الشش⁽¹²⁴⁾ ويلقى عليه فاكهته . واتركه حتى ينعقد وينحل⁽¹²⁵⁾ ويمتزج ، وارفعه سريعًا⁽¹²⁶⁾ واتركه في جفان أو⁽¹²⁷⁾ مواجير⁽¹²⁷⁾ مبلولة⁽¹²⁸⁾ مهيةً كذلك⁽¹²⁹⁾ حتى يبرد ، وأودعه في البراني ، وامسح ظاهر البراني بالشيراج ، ونظف⁽¹³⁰⁾ المواضع التي تجعلها فيه من كل شيء حلوى يقع على الأرض فإنها نحرس⁽¹³¹⁾ من النمل⁽¹³²⁾ . إن لحم البقر لا يطيب إلا في السكياج ، ولحم العجول الغلاظ تصلح⁽¹³³⁾ للهريسة ، واللحم السمين من الثني⁽¹³⁴⁾ من⁽¹³⁵⁾

- الضمان يصلح للهريسة والأرزنية^(١٣٦) والفريكية^(١٣٧) والإطرية^(١٣٨) وما شاكلهم ، وكلّ لحم سمين من سائر اللحوم فاطبخه^(١٣٩) من الهزيل^(١٤٠) . والسكباج لا يصلح له إلّا لحم غليظ سمين . ومما يطيب أكله / معها الجرجير ، ومع الكشكية الفجل ، ومع ٣ الحصرمية الننع^(١٤١) . والباذنجان لا يقع إلّا في الحمضات ، إلّا ما كان من القلايا اليابسة والرطبة دون ألوان الكبار^(١٤٢) . الثوم يفتق روائح سائر الألوان الكبار ذوات المرق وذوات الحبوب والبقول ، ويزيد في طيبها^(١٤٣) . والفلفل يدخل في سائر الألوان الكبار وله فيها موقع وخاصية^(١٤٤) في الاسيدباجات^(١٤٥) والطباهجات وسائر الأشياء^(١٤٦) المبزرة^(١٤٧) وكذلك قطع الدارصيني والخولنجان في الألوان الكبار فالوجه^(١٤٨) فيها أن تشدخا شدخاً^(١٤٩) قوياً ليخرج بذلك الرائحة والطعم ، وينبغي^(١٥٠) فيه القليل^(١٥١) عن الكثير . والاسفاناخ^(١٥٢) والجرجير يطيب في السماقية إذا طرَح^(١٥٣) فيها ، والزرجسية^(١٥٤) أيضاً وقلوب السلق وأضلاعه في الكشكية ، وكذلك^(١٥٥) قلوب^(١٥٦) الخخص^(١٥٧) والعُصفُر^(١٥٨) الرطب ، فإن عدم فرك^(١٥٩) عليها يابس عند ١٢ العرف^(١٦٠) . والقرع يوافق في طيبخ السكباج وغيره إلّا أنه بها^(١٦١) أخصّ ، وكذلك الكرفس والسذاب في السكباج والتفاح الحامض وعصار^(١٦٢) الكرم والطرخون / في 7r الرمانية . والصمغ العربي المسحوق ودقيق الأرز ودقيق الحمص مما يخثر^(١٦٣) الطعام . ١٥ وإذا أردت السكباج أن يكون قريص سحق^(١٦٤) شيء من قشر البطيخ ويدر عليه بعد أن تغرف^(١٦٥) ليزين^(١٦٦) أو تعمد إلى أصل^(١٦٧) الكزبرة^(١٦٨) الخضراء تعرك^(١٦٩) بها القصعة التي تغرف فيها^(١٧٠) فإنه تقرص . ويختار من القدور الملسة العلية^(١٧١) ١٨ السمك الواسعة الجرف^(١٧٢) فإنها أحمد لعاقبتها ، وكذلك قدور الطباهجات والقلايا لتتمكن من تحريكها ، وقلّي ما يقلى فيها ، وإذابة ما يذوب فيها . وينبغي أن لا تصب الزيت في القدر إلّا بعد نزع الرغبة^(١٧٣) ولا^(١٧٤) تنزع الرغبة إلّا بمغرفة مثقبة ليزل الدسم وتبقى الرغبة في المغرفة^(١٧٤) . وإذا طبخ شيء من الحبوب لا تحرك حتى تنزل به عن النار لئلا يشيط . وإن كان في شيء من اللحوم المطبوخة غليظاً^(١٧٥) اطرح^(١٧٦) فيه بورق أو قشر بطيخ يابس مسحوق . وإذا كان في اللحم تغيير وزفرة فدق^(١٧٧) له الجوز ٢٤ دقاً ناعماً ، وذلك^(١٧٨) به دلكاً بليغاً ، ويطرح معه في القدر فإنه / يذهب الزفرة^(١٧٩) 7v والتغير ويطيب^(١٨٠) بدهنه^(١٨١) طعم اللون . ولا يجب أن تغطى القدر لتدور روائح الأباذير فيها ويجتمع^(١٨٢) دسمها في أعلاها إلّا بعد أن ينحى^(١٨٣) اللهب^(١٨٤) من ٢٧

- ٣ تحتها حتى تبقى (١٨٥) جمر لين (١٨٦) وإلا تدخنّت. ولا يطرح فيها الملح إلا بعد (١٨٧) الفراغ (١٨٨) حتى يكون آخر ما يعمل فيها، لأنه مما لا يحتاج إلى نضج ولا عمل للنار فيه، ومتى طرح في أول الأمر (١٨٩) ومرق (١٩٠) المرق ربّما (١٩١) يكون زائداً أو ناقصاً (١٩١). وإذا (١٩٢) طرح أخيراً على مقدار قد اشتقّ (١٩٣) كان بحسب ما يوجبه (١٩٤) لا سيّما والحبوب لا يجب طرح الملح (١٩٥) فيها إلا بعد انتهاء نضجها، وإلا لم تنضج أو يبطئ نضجها. وكذلك صبّ الخلّ على كلّ ما يصبّ عليه حتى الباقلاء المطبوخ، فإنّه إن عمل منه (١٩٦) بارد (١٩٧) وصبّ عليها الخلّ قبل (١٩٨) أكله بأدنى (١٩٩) وقت صلب حتى يرجع لحاله (٢٠٠) بتاً (٢٠١) وإنّما صبّه عليه في ساعة يؤكل. وليس بطيّب القدر إلا بعد أن تهتدي (٢٠٢) أو (٢٠٣) يسكن فورها. وأمّا الأطحخة فما كثر مرّقه واحتيج إلى نشافة فبالنار (٢٠٤) أو نشيف فاحتيج إلى زيادة الماء / 8r .
- ١٢ وزيادة حاجة (٢٠٥) إن لم يكن الماء مقنعا (٢٠٦) حتى يعود القدر الى الحال الذي تزيده (٢٠٧) إلا ما كان من (٢٠٨) هريسة أو أرزية (٢٠٩) أو لوبية أو أصناف الحبوب، وما يقع معها من البقول فإنّه متى زيد (٢١٠) فيه بعد انتهائه فسد (٢١١) في جميع أحواله وذهب طعمه. ولو كان قبل ذلك في غاية الطيبة (٢١٢) والجودة. وهذا مما ينبغي للطباخ أن يقدر (٢١٣) حاجته من الماء في أوّله حتى لا يعجز عجزاً يحتاج إلى تجديد ما عليه. والمقصود من الطبخ حسن تأليف حوائج الشيء المطبوخ حتى يعتدل (٢١٤) ولا يكون بعضه غالب على بعض. والواجب والصواب في البصل المقطّع لسائر ألوان الطبخ أن يغسل بعد تقطيعه بالماء غسلاً جيّداً ثم تلقى في القدر وأن تكون له سكّين مفردة ممسوحة بالزيت المطيب (٢١٥) قبل استعمالها لذلك ويقطّع بها الثوم (٢١٦) والبصل لا غير. وينبغي أن (٢١٧) يكون سكاكين التفصيل قويّة وسكاكين التشريح رقيقة/ حادة قاطعة ليعينه. 8v
- ٢١ وكلما كان من باذنجان وقرع فالواجب أن يطرح (٢١٨) بعد تقطيعه في ماء وملح ساعة جيّدة قبل طرحه في القدر. وما كان يلقي من الباذنجان في لون أبيض (٢١٩) مثل مضيرة (٢٢٠) أو حصرمية (٢٢١) فالواجب أن تقشر تجاه (٢٢٢) الأعلى ولباس أقماعه قبل طرحه في الماء والملح. والواجب (٢٢٣) على الطباخ أن يجعل لكلّ لون مغرفة، ولا يستعمل مغرفة لون في لون آخر، إلا أن يكون شكله (٢٢٤) لئلا تختل (٢٢٥) عليه طعومها وألوانها. فأما الثريد فأطيبه ما كان من رقاق أو جردق أو كعك أو خبز (٢٢٦) نقي باث (٢٢٧) في مرق حامض ودهن (٢٢٨) محلى. وأطيب الثريد ما ثرد من (٢٢٩) مرق السكباج. وينبغي أن

- تكون تسقية (230) الثريد شبعانة (230) من المرق والدسم بما (231) لا تفصل عنه ولا يقصر
 عن مقدار حاجته ، وتنزل (232) بمقدار (233) يتشرب ماؤه وينحل ويحل في وسطه
 بمغرفة (234) ويصب فيها من الدسم ما يقوم بها (235) . وإذا احترقت الأرزية / فآلتي فيها ٣
 سذاباً فإنه يذهب بريحها (236) . وإذا وجدت الزهومة في سائر القدر فآلتي فيها جوزة أو
 جوزتين صحاحاً واطرها ساعة فإنها تنشف الزهومة . وعلامة ذلك أنك تخرج الجوزة فلا
 يقدر أن تشمها من زفرة رائحتها وزهومتها . والجزاء (237) ما إذا (237) عمل (238) في ٦
 خرقة وألقي في القدر التقط (239) الملح وكذلك النخالة إذا (238) حبت مقعره حتى
 تحمر (240) وألقيت في قدر التقط ملحها . وإذا أردت أن ينضج الحمص سريعاً
 فاجعل في القدر شيئاً من خردل ، فإنه ينضج سريعاً (241) . وإذا أردت أن يبقى ٩
 اللحم (242) طرياً إلى أي وقت أردت ، فتأخذ (243) لحم الأفخاذ وتخرج منه (244)
 الشحم والعظم وتشرح وتملح جيداً (245) ويترك ليلة ، فإذا أصبحت فاغسله (246) من
 الماء غسلاً جيداً نظيفاً ، وتبسطه حتى ينشف ثم يطلى بالسمن (247) ويجعل في ١٢
 النشوفة (248) ، ودعه ما شئت ثم اخرجه أي وقت أردت فإنك تجده طرياً . وإذا أردت ٩٧
 أن يبقى اللحم طرياً في شدة الحر بلا ملح فخذ اللحم / واجعله في شوكة ودليه في بئر
 ليكون قريباً من الماء يكاد يمسّه ثم اخرجه إذا أردت فإنك تجده طرياً . وإن فتر (249)
 اللحم أو تغيرت (250) رائحته وأردت طبخه فآلتي معه في القدرات (251) جوزات (252)
 صحاح تكون قد نقيت (253) أسافلهن حتى يصل إلى أجوافهن فإنهن يلقطن جميع
 الرائحة وتصير أجوافهن أنثى من الجيفة . وإذا فرغت (254) بيضة بما فيها في القدر ١٨
 التقطت نثن اللحم . وإذا صليق مع اللحم المئتين (255) يسير (256) حلبة ، ثم قلب ذلك
 الماء وجدد له ماء آخر ، ذهب عنه التثن وطاب طعمه حتى لا يعرف طري هو أو منتن .
 وإذا كان اللحم متغير الرائحة يقطع ويجعل في قدر ويجعل معه (257) بندق مكسر فإنه ٢١
 يزول رائحته . وإذا أردت سرعة نضج الطعام (258) فتأخذ قشور البطيخ الأخضر تحففه
 وتطحنه وتخلبه عندك فإذا أردت سرعة نضج الطعام (258) تطرح عليه يسيراً منه
 يكون (259) سريع النضج . وإذا أردت أن لا يربح اللحم في الحر اجعل في سفود ودليه ٢٤
 في بئر حتى يكون قريباً من الماء فإنه لا يكاد أن ينتن . وإذا أردت الثوم / لا يفش (259)
 يحرق الكنافش (260) الذي له فإنه يقعد منها أردت لا يفش (261) ولا يتلف . وإذا أردت
 السمك اللبيس (262) أنه (263) لا يبقى فيه شوك يؤخذ الفوفل (264) ، بدق يشق (265) ٢٧

- ٣ اللبیس فلخین⁽²⁶⁶⁾ فی کلّ جنب⁽²⁶⁷⁾ ویدر فیهم ویشوی⁽²⁶⁸⁾ فیتہراً⁽²⁶⁹⁾ الشوک جمیعہ . وإذا أردت تطیب⁽²⁷⁰⁾ اللحم المروح تدقّ الحُبّة⁽²⁷¹⁾ أو تطحن أو تبیل بها اللحم فی مئزر⁽²⁷²⁾ صوف ، وتؤخذ قدیرة⁽²⁷³⁾ تملأ ماء وتغلي علیہ غلیاناً جیداً ، ثمّ تجعل المئزر⁽²⁷⁴⁾ فیہ⁽²⁷⁵⁾ وتغلي علیہ قليلاً فإذا كان اللحم کثیراً غيّر له الماء فإنّہا⁽²⁷⁶⁾ تروح الرائحة منه ویطبخ بعد هذا فی أيّ لون⁽²⁷⁷⁾ . وإذا أردت أن تصلق لفتاً⁽²⁷⁸⁾ أو⁽²⁷⁹⁾ لوبیة أو لبساناً⁽²⁸⁰⁾ أو کرنباً أو سلقاً أخضر فالتق فی القدر⁽²⁸¹⁾ یسیراً⁽²⁸²⁾ من نظرون مع الماء واغلي ذلك الماء إلى أن یشقّ ثم التق فیہ الصلیق⁽²⁸³⁾ الذي یریدہ . وإذا ألقیت الصلیق⁽²⁸⁴⁾ فی الماء المغلي فلا تغطّي القدر بغطاء لأنک⁽²⁸⁵⁾ متى غطيتها اصفرّ
- ٩ جمیع ما فیہا ، ولا تترك المصلوق / یتہراً⁽²⁸⁶⁾ بل انزل⁽²⁸⁷⁾ به وفيہ قوّة فإنّہ یكون أطیب . وإذا صلقت⁽²⁸⁸⁾ الاسفاناخ فاغسله⁽²⁸⁹⁾ بالماء وألقیه فی القدر ولا تجعل⁽²⁹⁰⁾ علیہ شیء من الماء فإنّہ یرخي ماء کثیراً إذا أصاب⁽²⁹¹⁾ حرّ النار ، وكذلك الملوخية إذا أرمینہا⁽²⁹²⁾ فی القدر⁽²⁹³⁾ لا تغطّي القدر ولا تجعل تحتها⁽²⁹⁴⁾ ناراً مشعلة⁽²⁹⁵⁾ إلاّ اتركها علی النار تنہراً⁽²⁹⁶⁾ . وإذا أردت طبخ ما تريد من الحبوب مثل العدس والبسلاً والجلبان والبقول والماش⁽²⁹⁷⁾ والحمص⁽²⁹⁸⁾ ، فلا تأخذهم مدشوشین من السوق بل تأخذ ما أردت منهم صحیح تدشّه عندک وتغریله من قشره⁽²⁹⁹⁾ ثمّ تلقي علی کلّ قدح مصري نصف رطل زيت طیب وتعرکه⁽³⁰⁰⁾ به وتلقي علیہ من الزعفران ما یحتاج ، وجفّفه ، فإذا أردت أن تطبخ منه شیئاً اغلي الماء بقلیل ملح ، فإذا غلي علی ذلك الماء ارفع منه قليلاً وألق⁽³⁰¹⁾ ما تريد من الحبوب المذكورة ویكون عیاره لكلّ قدح غمرة
- ١٨ ونصف⁽³⁰²⁾ غمرة ، فإذا نصج⁽³⁰³⁾ فیہ حوائجه وأنت تحرکه ، وکثر التحریک / تمنع من التشییط⁽³⁰⁴⁾ .

الباب⁽³⁰⁵⁾ الثاني

٢١

فی الأخباز وكيفية صفة عجنها وخبزها وعمل الأخباز المطیبة

المبزرة⁽³⁰⁶⁾ والمملوحة وغير ذلك⁽³⁰⁵⁾ .

- ٢٤ أما الخبز فأطیبه ما كان دقیقه ناعماً أیضاً حديثاً معروکاً عرکاً قویاً ، وتسقیه الماء قليلاً حتی یكون لا مرقاً ولا یابساً ، ویخبز وفيہ⁽³⁰⁷⁾ یبوسة⁽³⁰⁸⁾ علی نار هادئة ، فإنّ

النار إذا قويت شوطنه⁽³⁰⁹⁾ وأخرجته عجيناً ، وإن ضعفت⁽³¹⁰⁾ ممصوصاً⁽³¹¹⁾ لاظلياً⁽³¹²⁾ فإذا خرج⁽³¹³⁾ الخبز روجه⁽³¹⁴⁾ ساعة⁽³¹⁵⁾ في الهواء⁽³¹⁵⁾ حتى يتشرب ماؤه ويتصرف بخاره ويطيب أكله⁽³¹⁶⁾ .

٣

(1)

صفة أقراص مملوحة

٦ يؤخذ قدر الحاجة من الدقيق ، يُعجن كل رطل بربع رطل شيرج⁽³¹⁷⁾ ، ويعمل فيه ملحاً ظاهراً ويُخبز بعد تخميره على هيئة خبز الأباذير وأرق منه يسير⁽³¹⁸⁾ ، فإذا تورد يخرج وهذا يعمل إذا⁽³¹⁹⁾ وقفت⁽³²⁰⁾ النفس من الأشياء الحلوة فيستعمل هذا في أثناء الحلوى⁽³²¹⁾ .

٩

(2)

صفة الكعك⁽³²²⁾

١٢ يؤخذ دقيق ناعم يُلْت بالسمن⁽³²³⁾ والمسك وماء الورد ، ويمدّ بالسويق⁽³²⁴⁾ رقيقاً ، ويُقلّى بالشيرج⁽³²⁵⁾ ، ويوضع في الجلاب ويسيراً من المسك وماء الورد ويرصّ في الصحن ، ويرش عليه الفستق المجروش راق / براق . 11v

١٥

(3)

صفة كعك سكّري⁽³²⁶⁾

١٨ يؤخذ دقيق ناعم يُلْت بالسمن والمسك والماء ورد ، ويمدّ بالسويق رقيقاً ويُقلّى بالشيرج ويوضع في الجلاب ويسيراً من المسك وماء الورد ، ويرصّ في الصحن ويرش عليه الفستق المجروش راق براق .

(4)

٢١ صفة كعك سكّري

يؤخذ دقيق رطل وسكّر⁽³²⁷⁾ ثمانية أواق ، يسحق السكر ناعماً ويُخلط بالدقيق

ومعه أوقيتين شيرج⁽³²⁸⁾ ، ويُضاف إليه أربعة أواق ماء ويُعجن قويّ ويعمل كعك وأقراص ويُخبز في طبق نحاس ؛ يجيء غاية .

٣ (5)

صفة كعك بالعجوة

لكلّ رطلٍ دقيقٍ نصف رطل شيرج⁽³²⁹⁾ وثمان⁽³³⁰⁾ أواق عَجْوَة وماء ورد وزعفران وأطراف طيب⁽³³¹⁾ وفلفل وزنجبيل .

(6)

صفة الكعك الملتوت

٩ يُؤخذ دقيق علامة وشيرج⁽³³²⁾ وعرق كافور ومُصطكاء ، يُعجن الدقيق بالشيرج⁽³³³⁾ أولاً ، ثم بعد تلك⁽³³⁴⁾ يُعجن بالماء ويدق عرق الكافور⁽³³⁵⁾ والمصطكاء⁽³³⁶⁾ وقليل شبيه ، تبل⁽³³⁷⁾ ويدق أيضاً ويعمل في⁽³³⁸⁾ الدقيق ويعمل حَلَقًا⁽³³⁹⁾ ١٢

12r

الباب / الثالث

في تدبير⁽³⁴⁰⁾ الماء المشروب المرمل بالثلج المضروب

١٥ قالت الحكماء : ينبغي لمن أراد الصحة أن لا يشرب الماء على الريق ولا على المائدة ولا عقب الأكل ، إلا⁽³⁴¹⁾ إن يحفّ⁽³⁴²⁾ أعلى⁽³⁴³⁾ البطن⁽³⁴⁴⁾ وانحدر الطعام عنه واستوفى⁽³⁴⁵⁾ شربه⁽³⁴⁶⁾ منه⁽³⁴⁷⁾ ريثاً⁽³⁴⁸⁾ واسعاً ، حتى إذا جفّ أعلى البطن وانحدر الطعام عنه فاشرب منه ومن الشراب⁽³⁴⁸⁾ . ولا ينبغي أن يشرب ماء الثلج على المائدة إلاّ بقدر⁽³⁴⁹⁾ . ولا يكون إلاّ نادراً ، فإنّ قليله يجرى . وليحذر⁽³⁵⁰⁾ شرب⁽³⁵¹⁾ الماء بالثلج من⁽³⁵²⁾ به ضعف في العصب ، ومن معدته وكبدته باردان . وبالجملة⁽³⁵³⁾ من يجد في هضمه تخلفاً⁽³⁵⁴⁾ وتضعف⁽³⁵⁵⁾ نفسه⁽³⁵⁶⁾ وتذبل⁽³⁵⁷⁾ فلا يستعمله . وأما

٢١

من (358) كان كثير اللحم والدم أحمر اللون قوي الشهوة (359) ، فلا ينبغي أن يخاف منه ، وليشرب (360) من الماء والثلج في أي وقت شاء (361) وعلى المائدة ، فإن ذلك قليل الضرر (362) له (363) .

الباب الرابع

في خاصية الماء المبرد وما قالت فيه الحكماء

- 12v اعلم أن الماء يحفظ على البدن رطوباته / الأصلية ، ويرق (364) الغذاء وينفذه (365) ، ويقمع (366) الحرارة . وهو أوفق (367) للمحوررين وأصحاب الأمزجة (368) الحرارة من الشراب . واعلم أن أجود الماء وأنفعه وأخف وزناً وأسرع قبولاً للسخونة والبرودة ، وأعذب طعمًا الذي (369) يقرب (370) في طعمه إلى الحلاوة . واعلم أن أشد (371) المياه الذي له طعم أو ريح (372) مكروه (373) ، فإنها رديئة (374) ، لا تصلح للشرب ، وقد (375) يستعمل في الأدوية والعلاجات (376) .
- وأمّا (377) الباردة (378) الشديدة البرد ، لا يبلغ من برده أن يستلذ به (379) . فإنه ينفخ البطن ولا يبلغ من كسر العطش مبلغاً (380) . ويسقط (381) الشهوة ويُرخي الجسد ، وليس بصالح (382) .

الباب الخامس

في (383) أنواع الأطعمة

- اعلم أن الأطعمة الحوامض منها (384) ما يُحلّى ومنها ما يبقى (385) على حموضته (386) . فالذي (387) يُحلّى منها فقد غلّي (388) بالسكر أو بعسل (389) أو الدبس . وحكم ذلك أجمع أن يكون في (390) باب واحد .

فن ذلك السكبا

- ٣ وصنعتة⁽³⁹¹⁾ أن يقطع اللحم / السمين أوساطاً ، ويُجعل في القدر وعمره ماء⁽³⁹²⁾ ، ويسير ملح وعود ودارصيني . فإذا غلي تخرج الزفرة⁽³⁹³⁾ . ثم يجعل عليه كسيرة⁽³⁹⁴⁾ يابسة . ثم يؤخذ البصل الأبيض أو الكراث⁽³⁹⁵⁾ أو الثوم⁽³⁹⁶⁾ الشامي والجزر ، إن كان أوانه ، والباذنجان ، وتغسل الجميع ويشق الباذنجان صلباً⁽³⁹⁷⁾ ، ويصلق⁽³⁹⁸⁾ في قدر أخرى⁽³⁹⁹⁾ في ماء وملح . ثم ينشف من مائه ويترك⁽⁴⁰⁰⁾ في القدر فوق اللحم ، ويلقى عليه الأباير ، ويُعدّل ملحه . فإذا قارب النضج يؤخذ من الخل والدبس والعسل قدر الحاجة إليه ، ويُعمل مزاجاً معتدلاً في الحموضة والحلاوة ويصب في القدر ويغلى ساعة ويتحتر⁽⁴⁰¹⁾ بقليل نساءً أو أرز . ثم يؤخذ لوز مقشور⁽⁴⁰²⁾ منصف وعناب⁽⁴⁰³⁾ وتين يابس وزبيب⁽⁴⁰⁴⁾ ، ويُجعل في رأس القدر ويغطى ساعة ، ويقطع الوقود⁽⁴⁰⁵⁾ ، ويمسح جوانب القدر بخرقه نظيفة ، ويرش عليه الماء ورد . فإذا هدأت⁽⁴⁰⁶⁾ على حمو النار رُفعت .

١٥ إبراهيمية

- ١٣٧ تقطع اللحم أوساطاً وتلقى في القدر ، ويُعمر بها ويلقى فيها / خرقه كتان خفيفة مشدودة⁽⁴⁰⁷⁾ . فيها كزبرة وزنجبيل وفلفل وعود مدقوق ناعم . ثم⁽⁴⁰⁸⁾ عليه قطع دارصيني ومصطكاء ، ويقطع بصلة صليب ثلاثة صغار ، ويلقى فيها⁽⁴⁰⁹⁾ ، ويدق⁽⁴¹⁰⁾ مثل⁽⁴¹¹⁾ آخر ويعمل كيباً⁽⁴¹²⁾ ويجعل فيها . فإذا غلى⁽⁴¹³⁾ تُخرج تلك الخرقه التي فيها الأباير ، وتمريها بماء الحصرم⁽⁴¹⁴⁾ العتيق⁽⁴¹⁵⁾ ، فإن لم يوجد فالطري المعتصر⁽⁴¹⁶⁾ باليد من غير سلق ، أو بالخل المقطر . ثم يصفى ويربى⁽⁴¹⁷⁾ باللوز الحلو المدقوق ناعماً ، ويصب عليه ماء الحصرم . ثم يحلى⁽⁴¹⁸⁾ بالسكر الأبيض شيئاً يسيراً ، ولا يكون كثير الحموضة⁽⁴¹⁹⁾ وتنزل⁽⁴²⁰⁾ على النار حتى يهدأ ويمسح جوانب القدر بخرقه نظيفة . ثم يرش على رأسها يسيراً من ماء ورد وترفع⁽⁴²¹⁾ .

(9)

جرجانية (422)

- ٣ يَقْطَعُ اللَّحْمُ السَّمِينَ أَوْسَاطًا وَيُجْعَلُ عَلَيْهِ غَمْرَةٌ مَاءٍ وَيَسِيرُ مِلْحٌ وَيَقْطَعُ بَصْلٌ (423) 14r
 قِطْعًا لِطَافًا ، فَإِذَا غُلِيَ عَلَيْهِ جُعِلَ الْبَصْلُ فَوْقَهُ وَكَزْبَرَةُ يَابَسَةٍ وَفَلْفَلٌ وَزَنْجَبِيلٌ وَدَارِصِينِي
 مَدْقُوقٌ نَاعِمًا . وَمَنْ أَحَبَّ أَنْ يَجْعَلَ فِيهِ جَوْزًا مَقْشَرًا قَدْ أَخْرَجَ خَشْبَهُ / مِنْ جَوْفِهِ وَقُطِّعَ
 ٦ وَسَطًا ، ثُمَّ يَحْرُكُ ، فَإِذَا نَضِجَتْ الْخَوَائِجُ يُؤْخَذُ حَبَّ رَمَّانٍ وَزَيْبٍ أَسْوَدَ نَصْفَيْنِ ، يَدَقُّ
 نَاعِمًا وَيَمْرَسُ (424) بِالْمَاءِ جَيِّدًا وَيُصَفَّى عَلَى مُنْخَلٍ صَفِيْقٍ (425) . ثُمَّ يُلْقَى فِي الْقَدْرِ .
 وَلِيَكُنْ مَعَهُ شَيْءٌ يَسِيرُ مِنْ خَلٍّ وَبِرْتَمِيٍّ بِاللُّوزِ الْحَلُوِّ الْمَقْشَرِ الْمَدْقُوقِ نَاعِمًا . ثُمَّ (426) يُلْقَى
 ٩ فِي الْقَدْرِ فَإِذَا غُلِيَ وَقَارَبَ النُّضْجَ يَحْلَى بِقَلِيلِ سَكَّرٍ قَدَرِ الْحَاجَةِ ، وَيُلْقَى فِي رَأْسِ الْقَدْرِ
 كَفَّ عَنَابٍ ، وَيُرْشُ عَلَيْهَا (427) مَاءٌ وَرَدٌ قَلِيلٌ (428) . ثُمَّ يَغْطَى حَتَّى تَهْدَأَ عَلَى النَّارِ .

(10)

رُمَانِيَّةٌ مَخْزَرَةٌ (429)

- ١٢ يَقْطَعُ (430) اللَّحْمَ وَيُلْقَى فِي الْقَدْرِ (431) ، وَيُلْقَى عَلَيْهِ مَاءٌ (432) وَيَغْلَى ، وَيُؤْخَذُ
 زَفَرَةٌ فَيُرْمَى (433) فِيهِ كَبَبٌ (434) مَدْقُوقَةٌ (435) صَغَارٌ بِقَدْرِ الْبَنْدِقِ . وَلِيَكُنْ مَأْوُهُ
 ١٥ قَلِيلٌ (436) بَحِثْ إِذَا نَضِجَ لَا يَبْقَى مِنْهُ غَيْرُ زَبْدَةٍ (437) لَطِيفَةٍ . ثُمَّ يُؤْخَذُ مَاءُ الرَّمَّانِ
 الْحَامِضِ وَيَعْدَلُ بِالْوَرْدِ الْمَرِيٍّ بِالسَّكَّرِ (438) وَيُرْمَى (439) عَلَيْهِ (440) أَوْرَاقُ النَّعْنَاعِ ،
 وَيَدَقُّ قَلْبَ الْفَسْتَقِ وَيُخْتَرُ (441) بِهِ ، وَيَصْبَغُ بِقَلِيلِ زَعْفَرَانٍ وَجَمِيعِ أَطْرَافِ الطَّيِّبِ ،
 ١٨ وَيُرْشُ عَلَيْهِ مَاءٌ وَرَدٌ وَزَعْفَرَانٌ وَيُرْفَعُ .

(11)

حَمَاضِيَّةٌ

- ٢١ يَقْطَعُ اللَّحْمَ / السَّمِينَ وَيَنْزِلُ (442) فِي الْقَدْرِ مَعَ غَمْرَةٍ مَاءٍ وَيَسِيرُ مِلْحٌ . ثُمَّ يُغْلَى 14v
 عَلَيْهِ ، وَيَطْرَحُ الْأَبَازِيرَ مِثْلَ (443) الْكَزْبَرَةِ الْيَابَسَةِ وَالْفَلْفَلِ وَالزَنْجَبِيلِ وَالْقَرْنَفَلِ مَدْقُوقًا
 نَاعِمًا ، مَشْدُودِينَ (444) فِي خَرْقَةٍ كَثَانٍ نَظِيفَةٍ ، وَيَقْطَعُ فِيهَا قِطْعَ دَارِصِينِي . ثُمَّ يَدَقُّ
 ٢٤ اللَّحْمَ (445) بِالْأَبَازِيرِ وَيَكْبَسُ وَيَجْعَلُ فِي الْقَدْرِ بَعْدَ أَنْ يَغْلَى عَلَيْهِ (446) . فَإِذَا نَضِجَتْ

الخرقه يؤخذ حمّاض الأترج الكبار المنقى من حبّه فيُعصر⁽⁴⁴⁷⁾ باليد عصرًا جيدًا. ثم يُمزج معه ماء حصرم. ثم يُجعل في القدر على النار حتى يغلي ساعة. ثم يؤخذ من اللوز الحلو المرّيب المقتّر بالماء بعد دقّه ناعمًا بقدر ما يحتمله الطبخ فيُضاف⁽⁴⁴⁸⁾ إلى القدر. ثم يُحلّى⁽⁴⁴⁹⁾ بالسكّر، ومن⁽⁴⁵⁰⁾ أراد بالجلاب، ويترك القدر على النار حتى يهدأ ساعة، ويرش على رأسها ماء الورد ويمسح جوانبها بخرقه نظيفة وترفع.

(12

٦

حمّاضية أخرى

- تقطع الدجاج⁽⁴⁵¹⁾ المسمّن⁽⁴⁵²⁾ على مفاصله، ويؤخذ لحم أفخاذه⁽⁴⁵³⁾ بالساطور⁽⁴⁵⁴⁾ دقًا ناعمًا دون جلده، ومعه صدور⁽⁴⁵⁵⁾ الدجاج / ويغسل. ثم يُلقي^{15r} باقي⁽⁴⁵⁶⁾ الدجاج ودهنه وشحمه في القدر ويقطّع عليه رؤوس⁽⁴⁵⁷⁾ بصل ويرش برشة⁽⁴⁵⁸⁾ ماء، ويغرز⁽⁴⁵⁹⁾ بالأبازير، وهي كزبرة وزنجبيل وكمون محمص مدقوق⁽⁴⁶⁰⁾ وقطعة دارصيني ومقدار صالح من دهن اللوز الحلو، ويعرق بذلك⁽⁴⁶¹⁾ تعريقًا جيدًا، ويُلقي عليه⁽⁴⁶²⁾ مقدار درهم ملح ويحرك متصلاً، ويُلقي عليه ورق⁽⁴⁶³⁾ أترج. ثم يؤخذ حمّاض الأترج المنقى من قشره وحبّه ويرش عليه ماء ورد ويخرج الذي في الصرة من القدر ويلقى في القدر اللحم مدقوق من الأفخاذ والصدور ويعرق⁽⁴⁶⁴⁾ به. فإذا أخذ طعم الأبازير ألقي عليه⁽⁴⁶⁵⁾ غمرة ماء حصرم تدمن بماء ورد، ويُلقي عليه⁽⁴⁶⁵⁾ نعنec وزعتر⁽⁴⁶⁶⁾ رطب. فإذا أغلى، أُلقي عليه شيء من ماء الليمون الأبيض العذب ورؤوس بصل مقطّع، فإذا نضج⁽⁴⁶⁷⁾ تدقّ مقدار صالح من اللوز الحلو ويربي بماء الورد. ثم يخرج البقول⁽⁴⁶⁸⁾ ويُلقي⁽⁴⁶⁹⁾ الحمّاض المزعتر⁽⁴⁷⁰⁾
- المنقى، فإذا سكن الغليان فعدل⁽⁴⁷¹⁾ / حمضها بالجلاب والسكّر الطبرزد المدقوق^{15v} جريشًا. ثم يلقى اللوز بعد ذلك ويعطر⁽⁴⁷²⁾ بماء الورد والكافور الظاهر المؤثر فيها، ويهدأ وترفع وهي من أطعمة الخلفاء.

(13

٢٤ كرنبية⁽⁴⁷³⁾

يقطّع اللحم ويترك⁽⁴⁷⁴⁾ ويُلقي عليه يسير ملح وكفّ حمص مقشور وكزبرة

يابسة⁽⁴⁷⁵⁾ ورطبة وبصل مقطع وكراث ، ويُطرحُ عليه غَمْرَةٌ ماءٍ وَيُغْلَى ، وتأخذ⁽⁴⁷⁶⁾ رغوته ويلقى عليه شبرج وخلّ خمر⁽⁴⁷⁷⁾ وقليل فلفل مسحوق ناعم⁽⁴⁷⁸⁾ ويطبخ حتى يتبين طعمه . ومن الناس من يحلبها بقليل⁽⁴⁷⁹⁾ سكر ، فإذا نضجت طرح فيه أطراف الطيب مع فلفل وكزبرة يابسة ، ويترك حتى يهدأ ويرفع .

(14

زيرباج⁽⁴⁸⁰⁾

تُقَطَّعُ اللحم صغاراً ويُترك في القدر وعليه غَمْرَةٌ ماءٍ وقطعُ دارصيني وحمص مقشور ويسير ملح ، فإذا غلى تأخذ رغوته . ثم تطرح عليه شبرج وخلّ خمر لغايته⁽⁴⁸¹⁾ ، وربع وزن الخلّ سكر ولوز مقشر مدقوق ناعماً يُذاب / بماء الورد ، ويُطرح على اللحم ويلقى عليه قليل كزبرة يابسة⁽⁴⁸²⁾ وفلفل ومصطكاء مدقوقين⁽⁴⁸³⁾ ثم يُصَبَّغ بالزعفران ، ويُجعل في رأس القدر لوز مقشور⁽⁴⁸⁴⁾ مفروك⁽⁴⁸⁵⁾ نصفين⁽⁴⁸⁶⁾ ، ويرش عليه قليل ماء الورد ويمسح جوانبها وتترك⁽⁴⁸⁷⁾ على النار حتى يهدأ . ومن أحب أن يجعل فيها الدجاج ، فليأخذ دجاجة مسمومة فليغسلها ويقطعها على مفاصلها . ثم إذا غلت⁽⁴⁸⁸⁾ القدر⁽⁴⁸⁹⁾ خفيفة ، ألقاها مع اللحم تنضج بنضاجه ، ومن أرادها ظاهرة الحلاوة فليزدها سكر⁽⁴⁹⁰⁾ . وقد يجعل بدال⁽⁴⁹¹⁾ السكر عسلًا .

(15

فستقية⁽⁴⁹²⁾

تُقَطَّعُ اللحم مع غمرة ماء ويؤخذ زفره⁽⁴⁹³⁾ ويغلى ، فإذا نضج نصف نضاجه يلقي فيه كَبَب لُطاف مدقوقة يجمع أطراف الطيب مع دارصيني ومصطكاء وملح وشبرج⁽⁴⁹⁴⁾ وننع ، فإذا نضج وصفي⁽⁴⁹⁵⁾ من مرقة قليلاً⁽⁴⁹⁶⁾ يُزَادُ⁽⁴⁹⁷⁾ المرق ويغلى⁽⁴⁹⁸⁾ اللحم بالدهن والأبازير . ثم يُعاد له⁽⁴⁹⁹⁾ مرقة⁽⁵⁰⁰⁾ ويدق الفستق ويُخَنَّرُ⁽⁵⁰¹⁾ به ، ويطبخ ويصلح طعمه بماء الليمون ويرش عليه قليل ماء الورد ، ويمسح جوانب القدر ، ويهدأ / ويرفع .

16v

(16)

رباسية⁽⁵⁰²⁾

٣ هي لحم مصلوق مُعَرَّق بالأبازير تطرح عليه قليل بصل⁽⁵⁰³⁾ مقطَّع صغارًا. ثم يُلْقَى عليه⁽⁵⁰⁴⁾ ماء الريباس⁽⁵⁰⁵⁾ ويُضاف إليه شيء من اللوز الحلو المدقوق المرَّتِي ، ويُفَرَّك⁽⁵⁰⁶⁾ في رأسها باقة⁽⁵⁰⁷⁾ نعنغ يابس ، ويُترك على نار هادئة وترفع⁽⁵⁰⁸⁾ .

٦ (17)

أمير باريسية⁽⁵⁰⁹⁾

٩ هي كالسَّمَاقِيَّة ، إلَّا أن عِوَضَ السَّمَاق أمير باريس⁽⁵¹⁰⁾ ومن الناس من يَحْلِيها⁽⁵¹¹⁾ بقليل سَكَّر .

(18)

حصرية

١٢ يقطع اللحم السمين أو الدجاج على مفاصله ويُلْقَى في القِدْر ويعرَّق بالأبازير ، وهي : كزبرة وكُمُون ، والأجود⁽⁵¹²⁾ أن يكونَ بماء الحصرم العتيق العذب ، وإن كان

طريًا فيكون معصورًا باليد فهي أولى⁽⁵¹³⁾ من طَبْخه . ثم يُلْقَى عليه⁽⁵¹⁴⁾ يسير ملح

وطاقت نعنغ وصعتر⁽⁵¹⁵⁾ ليأخذ طعمَ ذلك ويصفو . ثم يطرح على الثخين ماء ويمرس

١٥ ويُصَفَّى ، ويُلْقَى الجميع المصفى منه على⁽⁵¹⁶⁾ اللحم بعد أن يطرح عليه شيرج بعد نزع

وسخه ، فإذا عاد⁽⁵¹⁷⁾ إلى دهنه قُطِّعَ عليه بصل⁽⁵¹⁸⁾ لطاف وأمرق⁽⁵¹⁹⁾ بماء⁽⁵²⁰⁾

١٨ الحصرم ويلقى فيه نعنغ وسذاب / وقصار⁽⁵²¹⁾ البقلة الحمقاء⁽⁵²¹⁾ ، فإذا

نضجت⁽⁵²²⁾ أُلْقِيَ فيه الورد المرَّتِي ، فإن كانت ناقصة⁽⁵²³⁾ حموضة⁽⁵²⁴⁾ فقوَّها⁽⁵²⁵⁾

بماء الليمون . ثم تسقط⁽⁵²⁶⁾ عليه ماء ورد . ومن أحب أن يُلْقَى فيها كَرَاث أو⁽⁵²⁷⁾

٢١ بصل⁽⁵²⁸⁾ وجوز⁽⁵²⁹⁾ فيصلقه⁽⁵³⁰⁾ في قِدْرٍ آخر ثم يصفه⁽⁵³¹⁾ إليها ، ومن أحب أن

يعملها بلبن فارسي⁽⁵³²⁾ فيلقي⁽⁵³³⁾ منه فيها على ماء الحصرم ، فإذا غلَى أُلْقِيَ عليه

اللحم ، فإذا غلَى ونضج⁽⁵³⁴⁾ نصف⁽⁵³⁵⁾ نضجه⁽⁵³⁶⁾ أُلْقِيَ عليه التوابل .

(19)

صفة نارنجية

- ٣ تقطع اللحم السمين أوساطاً وينزل في القِدْر حتى يغلي غلوّة ، فإذا غلى نزع
رغوته ، ويطرح عليه ملح قدر الحاجة ، ويقطع قطعاً لطافاً ، ويطرح في القِدْر ويلقى
عليه الملح والأبازير المذكورة وطاقات النعنع . ومن أراد الكبّ⁽⁵³⁷⁾ فيدقّ اللحم
الأحمر ويعمل منه ما يريد من الكبّ⁽⁵³⁸⁾ ويضيفها إلى القِدْر . ثم يؤخذ النارج فيقشر
ويُنزع شحمه الأبيض ويقطع نصفين ويعصر على مصفاة أو منخل وليكن الذي يعصره
غيره⁽⁵³⁹⁾ الذي يقشره ويؤخذ حب القرطم⁽⁵⁴⁰⁾ المنقى المغسول الذي يقع / في الماء
الحار ساعة يدقّ في هاون⁽⁵⁴¹⁾ حجر ناعماً⁽⁵⁴²⁾ ، فإن تعذر فهاون⁽⁵⁴³⁾ نحاس نظيف
من الصدا ، ويستحلب ماؤه باليد ويصفى ، ويجعل في القِدْر . ثم يفرك في رأسها
طاقات⁽⁵⁴⁴⁾ ننعن يابس ويمسح أجنابها بالخرقه النظيفة على جري⁽⁵⁴⁵⁾ العادة ، ويترك
ساعة ويرفع .

١٢

(20)

نارنجية أخرى عال

- ١٥ تصلق اللحم بماء قليل ويقطع زفره ويلقى فيه⁽⁵⁴⁶⁾ الشيرج والقرفة⁽⁵⁴⁷⁾
والمصطكاء⁽⁵⁴⁸⁾ فإذا قارب النضج يلقى فيه⁽⁵⁴⁹⁾ صدور دجاج مدقوقة⁽⁵⁵⁰⁾ مع لحم
لكل صدر دجاجة أوقيتين لحم ، ويعمل⁽⁵⁵¹⁾ فيه⁽⁵⁵²⁾ فستق . ثم يلقى فيه ، فإذا
نضجت يرفع ناحية⁽⁵⁵³⁾ . ثم يحلب اللوز ويؤخذ منه قدر صالح ، ويلقى على اللحم
المقلّي والكبب وماء اللحم بحيث⁽⁵⁵⁴⁾ أن يكون قليلاً⁽⁵⁵⁵⁾ جداً . ثم يلقى عليه جلاب
ونعنع وخولنجان وزنجبيل قطع ، فإذا نضج يكون قد فصصت⁽⁵⁵⁶⁾ النارج وقلعت
نواه⁽⁵⁵⁷⁾ قطع قطع في صحن ناحية ، ويرمى فيه⁽⁵⁵⁸⁾ لحم النارج كما ذكرنا . ويترك
ساعة . ثم يهدأ ويرفع⁽⁵⁵⁹⁾ ويترك عليها نعناع وفستق وماء ورد / ، فيكون مدقوقاً⁽⁵⁶⁰⁾
تجعله عليه وتحركه . ثم تقطع البصل صِحاحاً⁽⁵⁶¹⁾ وتجعل⁽⁵⁶²⁾ فيه . ثم ترمي⁽⁵⁶³⁾ ترمي⁽⁵⁶⁴⁾
الأبازير والكرابوة والنعنع والقرفة . ثم تقذ عليه حتى⁽⁵⁶⁵⁾ يطيب ويأخذ⁽⁵⁶⁶⁾
حدّه⁽⁵⁶⁷⁾ ، تعصر عليه أربع⁽⁵⁶⁸⁾ ليمونات وتخلّيه ساعة حتى يهدأ وينضج ويترك⁽⁵⁶⁹⁾ .

٢٤

18r

(21)

صفة قلية

- ٣ تدق اللحم ناعماً ويُصلَق (570) في (571) ماء (572) السَّمَق (573) ، ويجعل كبب من لحم آخر مدقوق وتصلق معه . ثم ينشَف من الماء (573) وتجعل (574) فيه من الملح والكزبرة المدقوقة والدارصيني والفلفل والمصطكاء ما يعدله ، ويفرك عليه طاقات نعنغ يابس . ثم يؤخذ الألية (575) الطرية تقطع وتسلا ويرمى شحم (576) لحمها (577) . ثم يؤخذ (578) ذلك اللحم ويلقى في (579) الدهن ، ويكون فيه رطوبة بحيث لا يكون جافاً . فإذا استحكمت في المِقلَى تجعل عليه عيون البيض ويمسح جوانب ، أعني (580) جوانب (581) المِقلَى بخرقه نظيفة ، ويرش عليه ماء ورد . ٩

(22)

صفة مخففة (582)

- ١٢ تقطع اللحم السمين (583) صغاراً وتسلا الألية (584) وتطرح اللحم في الدهن ويلقى عليه ملح وكزبرة يابسة وتبخّر الدهن / ويغمر (585) بالماء ويغلى (586) وتكشط رغوته ، 18v وترم (587) عليه أوراق الكزبرة الخضراء (588) ، وعيدان دارصيني منحوتة ، وكفّ حمص مقشور مرضوض (589) ، وبصلتين أو (590) ثلاثة (591) مقشورة (592) مقطعة . ثم تدق من اللحم الأحمر مقدار الحاجة دِقاقاً (593) ناعماً بالملح والأبازير ويؤخذ البيض المصلوق (594) تستخرج منه الصفار وتجعل في وسط كل كبة صفرة (595) بيضاء (596) ١٨ ويطرح في القدر ، فإذا انصلق ردّ (597) إليه (598) الدهن المسلا وترش عليه الدارصيني المسحوق (599) ناعماً فإنه (600) غاية (601) وترفع .

(23)

٢١ صفة الباقوتية

تفرق (602) اللحم العادة وتلقى فيه ما يطيبه كالزيت والدارصيني والمصطكاء وغير ذلك . ثم تقطع البقطين (603) فصوصاً (604) وتلقى عليه (605) ، فإذا بدأ ينضج

ألقى⁽⁶⁰⁶⁾ عليه ماء التوت الأحمر وحلّيه بعسل نخل أو سكر أو جلاب ، واطحنه⁽⁶⁰⁷⁾ جيداً وافرك⁽⁶⁰⁸⁾ عليه طاقات النعناع واغرفه بعد هدوئه⁽⁶⁰⁹⁾ على نار ليّنة.

(24)

صفة مدققة حامضة

٣

19r تشرح اللحم الأحمر . ثم يدق ناعماً ويلقى عليه الملح والأبازير المعروفة / ، ويسبر من بصل محترط⁽⁶¹⁰⁾ صفار . ثم يكبّب على قدر الحاجة⁽⁶¹⁰⁾ ويصلق في الماء والملح المعتدل ، فإذا نضج ونشيف الماء عنه يؤخذ⁽⁶¹¹⁾ الألية⁽⁶¹²⁾ تسلاً وترمي شحمها . ثم يلتقي تلك الكبب في ذلك الدهن مع قطع بصل . وأما حمضها فمن أراد أن⁽⁶¹³⁾ يرش عليه ماء حمّاض أو خلّ أو ماء حصرم أو ماء ليمون أو كلاهما ممزوجين ومن أحبّ أن^٩ يصبغها بزعفران فيلقى⁽⁶¹⁴⁾ على⁽⁶¹⁵⁾ الخلّ⁽⁶¹⁶⁾ أو ماء الليمون حسب الحاجة ويدرّ⁽⁶¹⁷⁾ عليها⁽⁶¹⁸⁾ الأبازير المعروفة ، ومن أحبّ فرك عليها طاقات نعناع ، وترك وترفع .

١٢

(25)

صفة حصرمية

١٥ هي لحم وألية⁽⁶¹⁶⁾ وكبب ، نصلق حتى تنضج مع كفت حمص مقشور . ثم يعدّل ملحها وأبازيره ، ويجعل عليه عيون بيض قدر الحاجة ، ويدرّ على⁽⁶²⁰⁾ وجهه⁽⁶²¹⁾ دارصيني ويهدأ ويرفع .

١٨

(26)

صفة منبوشة⁽⁶²²⁾

يدق اللحم الأحمر ناعماً وينزل⁽⁶²³⁾ العروق ، ويجعل في القدر غمرة ماء ، فإذا غلّي تكشط رغوته ويلقى عليه كفت حمص مرضوض مقشور . فإذا نضج يعدّل ملحها ويرفع من ذلك الماء / وتسلاً الألية الطرية وترمي شحمها . ثم تلتقي ذلك اللحم⁽⁶²⁴⁾ المصلوق في الألية المسلّنة وتعرق في الدهن بالأبازير المعروفة . ومن الناس من يجعل

٢١

19v

على (625) وجهه (626) عيون البيض ويدّر عليه (627) الدارصيني المسحوق ناعماً (628) ويمسح جوانب القدر بخرقه نظيفة (628) وتترك على نار هادئة ساعة وترفع. وهي في مقلّي بدال (629) القِدْر، وكذلك سائر القلايا والنواشف.

٣

(27)

صفة (630) دينارية

٦ تقطّع اللحم السمين صغاراً ويعرّق (631) في الدهن ويغمر بالماء (632). فإذا غلّى يكشط رغوته ويلقى عليه درهم ملح وعود دارصيني وأوراق كزبرة (633) خضراء (634)، تدقّ اللحم الأحمر قدر (635) الطباخة (636) ويقرّص كالدينانير ويصلق مع اللحم، فإذا استحكّم (637) صلقه (638) يلقي في الدهن المسلاّ بالأبازير ويرفع. ثم يؤخذ الجزر فيحتّ قشره ويقطّع على هيئة الدينانير ويرمى في القِدْر مع كفّ يسير من البصل المقشّر صغاراً، ويعدّل الملح بالأبازير. وإذا نضج الجزر (638) وبقي فيه أدنى قوّة أعيد إلى القِدْر، ويؤخذ البيض المصلوق يقطع (639) ويصفّى على وجه القِدْر (640) ويدّر عليه الدارصيني / ناعماً. ومن أحبّ فليرش عليه يسيراً من مرق (641) قبل أن يرصّص (642) البيض. ويمسح جوانب القِدْر وينزله (643) حتى يتهدأ (644).

20r

(28) ١٥

رُطْبِيَّة

١٨ تقطّع اللحم الأحمر (645) صغاراً ويرمى في القِدْر ويصلى حتى ينضج. ثم تُزاد المرقّة ويلقى في الدهن الطري المسلاّ، ويعدّل ملحّه وأبزاره. فإذا استحكّم نضجُه، صِف (646) عليه من الرُطْب الأصفر حسب الحاجة. ثم اتركه على النار ساعة يهدأ ويرفع. وقد تُعمل على وجه آخر وهو: أن يُخرج النوى من الرُطْب بمسلة (647) وتجعل عوضه (648) لوز مقشّرة (649). وتجعل فيه كبيّاً من اللحم الأحمر المدقوق، ويهدأ (650) على هيئة الرُطْب مستطيل (651). ويُجعل في وسطها اللوز (652)، ويرش على رأس القِدْر قليل ماء ورد، ويصبغ بيسير من الزعفران، ويهدأ على النار ويرفع.

٢١

(29)

وأما التمرية

٣

فتمعمل على هذا الوضع إذا عدم الرطب.

(30)

مدققة ساذجة

- ٦ تقطع اللحم⁽⁶⁵³⁾ السمين صغاراً ويجعل في القدر ماء غمره. ثم يؤخذ اللحم
الأحمر بدق ناعماً، ويلقى فيه ما يحتمله⁽⁶⁵⁴⁾ من⁽⁶⁵⁵⁾ الملح والأبازير / وكف حمص
مقشور مرضوض⁽⁶⁵⁶⁾ وكف أرز مغسول. ثم⁽⁶⁵⁷⁾ يلقى⁽⁶⁵⁸⁾ في القدر ويعمل
منه⁽⁶⁵⁹⁾ كيباً على⁽⁶⁶⁰⁾ ما تختار، فإذا نضج⁽⁶⁶¹⁾ واستحكم نضجه تلقى عليه ما يحتاج
من الملح والأبازير، وتنقص من الماء الذي عليه، وتطرح من الدهن بقدر الحاجة،
وتدر على وجهه الدارصيني الناعم⁽⁶⁶²⁾. وإذا⁽⁶⁶³⁾ هدأ على النار⁽⁶⁶⁴⁾ اللينة ساعة
يرفع.

١٢

(31)

خشخاشية

- ١٥ تقطع اللحم الأحمر مشرحاً صغاراً وتسلاً الألية⁽⁶⁶⁵⁾ الطرية، ويرمى شحمها
وتنحي الدهن، وتلقى اللحم في باقي الدهن. ويحرك⁽⁶⁶⁶⁾ حتى يتورد، وتلقى عليه⁽⁶⁶⁷⁾
نصف درهم ملح⁽⁶⁶⁸⁾ وتكشط رغوته. ثم يجعل فيه عود دارصيني منحوت رقيقاً،
وتلقى عليه رطل ونصف ماء حارّ بالرطل العراقي⁽⁶⁶⁹⁾، وهو مائة وثلاثون درهماً، وتلقى
عليه مائة وخمسون درهماً سكر أو غسل نخل حتى⁽⁶⁷⁰⁾ ينحل⁽⁶⁷¹⁾. فإذا انحل السكر
انثر⁽⁶⁷²⁾ عليه كف سميد⁽⁶⁷³⁾، ويحرك جيداً حتى ينضج وينعقد. ويلقى عليه
ثلاثون⁽⁶⁷⁴⁾ درهماً خشخاش طري حتى⁽⁶⁷⁵⁾ يختلط⁽⁶⁷⁶⁾. ثم يصنع بالزعفران ويرش
على رأس القدر⁽⁶⁷⁷⁾ ماء / الورد ويهدأ⁽⁶⁷⁸⁾ ويرفع⁽⁶⁷⁹⁾.

21r

(32)

صفة عَنَابَة

- ٣ تقطع اللحم الأحمر صغاراً ، ويصلق في الماء وتضع (680) عليه كَبًّا معمولاً (681) من اللحم الأحمر المدقوق على قِدْر العَنَاب . فإذا انسلق (682) في ماء اللحم يُخرج من القِدْر ويُصبغ بالزعفران . ثم يُعاد إلى القِدْر . ثم يعدل بالملح والأبازير ، وينشف عنه الماء ، ويلقى في الدهن المذاب الطري ، ويؤخذ من العَنَاب الطري قدر الكفاية . فيلقى فيه ويرش عليه قليل ماء الورد ، ويمسح جوانب القِدْر بخرقه ، ولا ينزل على النار بحيث يتهراً العَنَاب . ثم يرفع وفيه مسكة (683) لطيفة .

٩ (33)

صفة فالوذَجِيَّة

- ١٢ تقطع اللحم مستطيلاً صغاراً ويفرق (684) . ثم يغمر بالماء ويكشط رغوته فإذا نضج ونشِفَ الماء منه يُلْقَى (685) عليه (686) سكرًا أو عَسَلًا حسب ما يحتاج (687) ، وكفّ لوز مقشور مرضوض ويصبغ بالزعفران وماء الورد . ولا تزال تحرك حتى ينعقد وينزل (688) على النار حتى يهدأ . ثم يغرف (689) ويصفى على وجهه السنبوسك الحشوي (690) المقلبي (691) واللوز والسكر ، وفوقه (692) يسير الكافور فيجيء (693) غاية (694) .

(34)

صفة موزية

- ١٨ يؤخذ لحم / أحمر من خاروف سمين وألية (695) مثله فيجعل في القِدْر ومعهم يسيراً 21v من (696) دارصيني ومصطكاء وكزبرة (697) وماء (698) ، بحيث (699) يغمره ، ويطحخ ويؤخذ زفره . فإذا قارب (700) للنضج (701) قلب (702) الماء عنه ، ويُلقى اللحم بالدهن ، ويدق (703) جزء من (704) فستق وجزء (705) من (706) بندق محمص وجزء (707) من (708) سكر ويسير زعفران بماء الورد . ثم يؤخذ من هذا نصفه فيرمى (709) على اللحم في القِدْر ، ويرش (710) عليه اللوز الطيب العال (711) الأخضر

بعد أن تخرج نار القدر (711) . ثم يُغَطَّى بما بقي من الفستق والبندق (712) والسكر ويرش عليه قليل (713) ماء ورد ويقدم .

٣

(35)

صفة قلية (714) الشوي (715)

يؤخذ من الشوي (716) البارد البائت فيقطع (717) صغاراً ويُغلى (718) بالشيرج (719) ، فإذا نضج وذاب دهنه ألقي عليه من الأباذير ما يحتمله . ومن أراد (720) حمضه (721) يرش عليها يسيراً خلّ وماء الليمون . ومن أراد أن يجعل على وجهها عيون البيض فعل (722) . ويرش عليها يسيراً من الدارصيني وينزل (723) على نار هادئة ويرفع .

٩

(36)

صفة (724) مصلوقة

تعمل في قدر (725) فخار جديد أو نحاس مبيّض . ويعمل الماء قدر اللحم أو الدجاج . ثم أرمي (726) / المصطكاء والقِرْقَرَة ، وتأخذ من الجزار عرقوب فترميه في ١٢ القدر ، وتغمها حتى لا تسود بالدخان . وبعضهم يدقّ اللوز المصلوق ناعماً ويستحلب (727) ويضيف إليها عندما (728) تشال (729) عن (730) النار ، ويرش عليها قليل ماء الورد يعمل فيها (731) عرقين كزبرة خضراء (732) . ١٥

(37)

صفة الشريك (733) المقلي

تأخذ (734) عجينة (735) عَجَنًا (736) مملوكًا (737) ، وتعمل (738) منه (739) مثل ١٨ المكفّن والسنبوسك (740) الحلو والحامض والسادج . ثم يُقلى (741) . وإن كان في اللبن فتأخذ (742) العجين تمدّه مثل الططاج ، وتأخذ له رأس كوز نظيف (743) على الورقة (744) بطلع مدور القرص (745) فتحشيه كما قلنا (746) ، وتغلي له الماء . فإذا ٢١ غلى (747) ترميه بحيث أن يكون مخلصاً (748) من بعضه بعضاً (749) . فإذا نضج فشيله (750) بالخواوي (751) وتعمله في اللبن أو حب الرمان .

(38)

صفة الدجاج المصلوق

- ٣ تُذَبِّح الدجاجة وتُسَمَط (752) وتنظف (753) من أوساخها ، وتُغَسَّل بماء وملح وزيت مرّات (754) . ثم يُغَلَى الماء حتى يحمى (755) ، وترمى الدجاجة فيه (756) مقطّعة على مفاصلها ، وتقطّف (757) زفرها وتلقي عليها كفّ حمص مجروش وبياض بصل (758) وعود شبت ومصطكاء وقرفة (759) وشيرج / . وتأخذ مخ الدجاجة (760) فتذاب (761) 22v بشيء من مرقها وترمى في القدر ، وتقوي (762) نارها حتى ينضج . ثم تنزلها (763) حتى يهدأ فترفع في غاية الحسن (764) .

٩ (39)

دجاج (765) بندقية

- ١٢ تأخذ (766) عسل نخل رطل (767) وسكر أوقيتين ، يغلى ويؤخذ له قوامه (768) . ثم يضرب فيه البندق المحمص وتكون قد هيأت (769) بنادق من (770) سكر ولوز ومسك وماء ورد (771) وكافور ، وترميهم في العسل . ثم تصحن (772) الدجاج ونخشوه (773) بسكر وبندق محمص وماء ورد بعد أن يزغفر ، وتلقيه (774) فيه حارّ (775) ونخشوه (776) ١٥ وتطليه وترفعه .

(40)

دجاج (777) زيرباج

- ١٨ إذا صلقت (778) الدجاجة بالماء والملح والمصطكاء والدارصيني . ثم (779) يقطع على مفاصلها أو نصفين ، ويترك بجالها الأول أفضل ، ويعرق (780) بالشيرج (781) الطري والكزبرة اليابسة والمصطكاء والدارصيني وعرق (782) . بعد التعريق بسكر وزعفران ، ويلقى معها أطراف الطيب ومرّ اللوز الحلو المقشّر ناعماً (783) ، ويطرح في القدر . ٢١ وتلقي فيه عود نعناع أخضر .

(41)

صفة دجاجة حامضة

٢٣٢ يمرق بماء سَمَاق أو حب رَمَان أو ماء حصرم أو ماء / ليمون بجموعين والأفاوه⁽⁷⁸⁴⁾ ٣
العادة.

(42)

صفة دجاجة مصوص⁽⁷⁸⁵⁾

٦

يمرّق بالشيرج⁽⁷⁸⁶⁾ ويلقى عليها شيء⁽⁷⁸⁷⁾ من الكرفس المخروط من عروقه. ثم
تجعل بعد ذلك قَدْر الحاجة من الخلّ المصبوغ بالزعفران. وقد يُعمل عليها عُيون البيض
فهو لائق⁽⁷⁸⁸⁾. ٩

(43)

صفة دجاجة ممقورة⁽⁷⁸⁹⁾

١٢ يُزاد في تعريقها بالشيرج⁽⁷⁹⁰⁾ حتى يتورّد⁽⁷⁹¹⁾. ثم يلقي عليها جزء من المري⁽⁷⁹²⁾
والخلّ.

(44)

صفة جواذب الدجاج

١٥

يقطّع الدجاج على مفاصلها، ويصلق بغمرة ماء، ويلقى عليه شيرج⁽⁷⁹³⁾
ومصطكاء ودارصيني⁽⁷⁹⁴⁾. فإذا نضجت تغلي ويؤخذ دهنها⁽⁷⁹⁵⁾. ثم يؤخذ أرز فيغسل
بالماء⁽⁷⁹⁶⁾ ويلقى ما بقي من سليقتها⁽⁷⁹⁷⁾ بعد أن يخلط⁽⁷⁹⁸⁾ به لبنًا حليبيًا، ويردّ عليه
دهن الدجاج⁽⁷⁹⁹⁾ التي قُلِّيت فيه. فإذا نضج وضعت عليه⁽⁸⁰⁰⁾ الدجاج⁽⁸⁰¹⁾ ثم
خمّره⁽⁸⁰²⁾ ساعة وارفعه⁽⁸⁰³⁾.

(45)

صفة (804) دجاجة فستقية (805)

- ٣ رطل (806) جلاب ونصف (807) رطل فستق ، يجعل على النار حتى يأخذ قوام الخل .
ثم (808) يصلق الفستق (809) ويُدَقّ ناعماً ، ويُترك (810) كالسميد . ثم (811) يجعله في
الدست (811) مع الخل ، يدبره (812) ويحلّ (813) معه / مقدار (814) أوقيتين (815) نشاء
٦ وبياض بيضة ويحركه فهذا الذي يعقده . وتكون قد سلفت (816) دجاجتين
وقليتهم (817) بشيرج (818) . ثم تضعهم (819) في الدست مع الخل (820) وترفعهم (821)
في زبدية وتقلب عليها الخل والجلاب وماء الورد (821) ، وكذلك يفعل بالبندقية (822)
٩ وتنزل بالغبال (823) .

(46)

دجاجة فالودجية (824) وخشخاشية

- ١٢ تعرق الدجاجة (825) في الشيرج (826) . ثم يُعاد عليها من (827) ماء سليقها
حسب (828) الحاجة . والسياق (829) المذكور (830) في الفالودجية (831) والخشخاشية .

(47)

١٥ صفة دجاجة حلوية

- يعرق (832) كما ذكرنا . ثم يُعاد (833) عليها من ماء سليقها قدر الحاجة . ويلقى عليها
حوائج الحلوية ، ويُساق السياقة (834) المتقدمة (835) . ولا تخلّى طابخ الدجاج من
الدارصيني والفلفل ويسير (836) الكسرة اليابسة ، ولا يكون فيها بصلاً (837) ولا
١٨ ثوماً (838) البتة .

(48)

٢١ صفة فراريج ممرسة (839)

- تطجن (840) بالشيرج (841) . وتبّل بالأبازير . ويخرج من المِقْلَى (842) بحرارتها
فيجعل فيها ما (843) أعِدَ لها . وهو خلّ تمرّي (844) . وأحسن ما يسوّى (845) على ما

اختبرته هو أن يكون⁽⁸⁴⁶⁾ حتى تتعب وتقف . وتكون سميئة وتذبح بعد / أن تسقى خللاً
وماء ورد ، وتسقى⁽⁸⁴⁷⁾ على العادة . ثم تعدّ له شيرجاً⁽⁸⁴⁸⁾ وملحاً ويسير زعفران
ويشوى⁽⁸⁴⁹⁾ على نارٍ هادئةٍ لينة ، ويدهن من⁽⁸⁵⁰⁾ ذلك فإنه⁽⁸⁵¹⁾ يخرج في غاية
النعومة واللذة⁽⁸⁵²⁾ .

(49)

٦

صفة رمانية بدجاج

تسلق⁽⁸⁵³⁾ الدجاج الفائق⁽⁸⁵⁴⁾ بماء وملح وعود خولنجان ودارصيني ، إلى أن
يقارب النضج . فإذا نضج يؤخذ⁽⁸⁵⁵⁾ الرمان الحلو والحامض⁽⁸⁵⁶⁾ . فيداس بالحجر ،
وينزل من غربال ، ويؤخذ نصف الماء يلقى في⁽⁸⁵⁷⁾ القدر ، ويرش⁽⁸⁵⁸⁾ النصف الثاني
باللوز ، وتخر⁽⁸⁵⁹⁾ به القدر عند الهدوء ، ويطيب بالأبازير الطيبة وماء الورد والكافور ،
وتهدأ⁽⁸⁶⁰⁾ ويرفع .

١٢

(50)

صفة لون بقراصيا

يؤخذ دجاجاً⁽⁸⁶¹⁾ فائقاً⁽⁸⁶²⁾ فيسلق⁽⁸⁶³⁾ بعود خولنجان ودارصيني إلى أن يقارب
النضج⁽⁸⁶⁴⁾ . ثم يؤخذ قرصيا بالغة ، تسلق⁽⁸⁶⁵⁾ وتنزل من غربال . فلماً⁽⁸⁶⁶⁾ نزل
خذ⁽⁸⁶⁷⁾ نصفه اجعله⁽⁸⁶⁸⁾ على القدر⁽⁸⁶⁹⁾ بسكر وعسل⁽⁸⁷⁰⁾ نخل ، ويذيب⁽⁸⁷¹⁾
الباقى بلوز ويسقى⁽⁸⁷²⁾ به القدر ، ويطيب بماء الورد العرق⁽⁸⁷³⁾ والكافور⁽⁸⁷⁴⁾ .
ويهدأ ويغرف⁽⁸⁷⁵⁾ ويقدم .

١٨

(51)

صفة سفرجلية

تسلق⁽⁸⁷⁶⁾ الدجاج الفائق بماء وملح/ وعود خولنجان ودارصيني ، فإذا قارب النضج
يؤخذ السفرجل فينقى ويدق ناعماً ، ويؤخذ ماؤه . وبعد التصفية ، فيضاف⁽⁸⁷⁷⁾ على
الدجاج . ويؤخذ سفرجل ثاني فيقشر ويؤخذ لبه ينقى من حبه ويسلق⁽⁸⁷⁸⁾ سلقاً⁽⁸⁷⁹⁾

٢١

بالقأ ، ويؤخذ لحمه ⁽⁸⁸⁰⁾ يسحق ⁽⁸⁸¹⁾ على الحجر مع لوز مقشور حتى يصير مثل المخ ، ويكون ما على ⁽⁸⁸²⁾ الدجاج قد جعلته مزاجاً . ثم يشرح المدقوق على القدر مع سكر وماء ورد ومسك وكافور ، ويحرك حتى يختلط ، ويهدأ ويرفع ⁽⁸⁸³⁾ .

٣

(52)

صفة زيرباج

يسلق ⁽⁸⁸⁴⁾ الدجاج ناضجاً ، ويدق لكل دجاجة أوقية سكر ، ومثلها لوز مقشر ،

٦

ويطيب بيسير كافور ، ويخشي به بطن الدجاجة ⁽⁸⁸⁵⁾ . ويؤخذ رطل جلاب لكل

دجاجتين ، يشال ⁽⁸⁸⁶⁾ على النار من الدست ، ويضاف إليه مقدار عشرين حبة عئاب

٩

ونصف أوقية لوز مقشر بلا دق ، وأوقية زبيب ، ويسير من بشاشي ⁽⁸⁸⁷⁾ ، تخثرها ⁽⁸⁸⁸⁾ .

ويصنع الدجاج قبل أن يلقى عليه الخل بالزعفران . ثم يلقى على الخل في الدست حتى

يأخذ المزاجة ⁽⁸⁸⁹⁾ في قوام شراب السكنجبين / ، ويطيب بيسير كافور وأطراف طيب ،

25r

ويهدأ ويغرف . ١٢

(53)

صفة الكشكية

يؤخذ خمسة أرطال لحم سمين ، تقطع كباراً ⁽⁸⁹⁰⁾ ويغسل ⁽⁸⁹¹⁾ ويوضع في

١٥

قدر ⁽⁸⁹²⁾ نظيفة على النار ، ويطرح فيها من ⁽⁸⁹³⁾ البصل ⁽⁸⁹⁴⁾ الأبيض ⁽⁸⁹⁵⁾ نصف

رطل وربع رطل شيرج ⁽⁸⁹⁶⁾ طري ، وعشرة دراهم ملح اندراني مسحوق ⁽⁸⁹⁷⁾ ،

١٨

ودرهمين ثوم ⁽⁸⁹⁸⁾) ويصب من ⁽⁸⁹⁹⁾ الماء غمرها ويغلى حتى يقارب النضج ويطرح

الكشك في زبدية ويلقى عليه من اللبن الحامض غمرة بأربع ⁽⁹⁰⁰⁾ أصابع مفتوحة ، فإذا

انتهى يحرك تحريكاً شديداً حتى يختلط ، ويصب في القدر ويغلى عليه . ويطرح فيها من

٢١

البصل المصلوق الصحاح ⁽⁹⁰¹⁾ عشرة رؤوس ويطيب بخمسة دراهم كزبرة ودرهمين

فلفل مسحوقين وباقه سذاب ، ويغلى حتى ينضج ويحرك وينزل ⁽⁹⁰²⁾ عن ⁽⁹⁰³⁾ النار

ويغرف .

(54)

صفة كشك (904)

٣ يؤخذ لحم سمين ، يقطع وسطاً ويصف (905) ويقطع عليه أضرار رطب وكزبرة (906) وكراوية (907) .

(55)

صفة السمّاقية

٦

25v

/ يؤخذ أضلاع اللحم يغسل غسلاً نظيفاً وينقع السمّاق بماء سخن بعد أن ينشف حتى يخرج منه الدهن (908) ، ويدق (909) ويُصفى . ويعمل على (910) اللحم ما يغمّره ، ويُدقّ دقاً (911) ، ويعمل معها بقدونس ونعنع وجميع الأضرار ، ويقطع (910) أضلاع السلق فإذا نضج اللحم نصف نضاجه ، يُرمى (912) المدقوق (913) فيها ، ويؤخذ الجوز ويدقّ ويقشّر الثوم (914) ويعمل فيه نعنع (915) . فإذا استوت تُخثر (916) ويؤخذ الليمون المالح . تنحّى (917) منه الحبّ ، ويقطع البقدونس والنعناع ، ويحشى في (918) الليمون . فإذا (918) تهدأت القِدرة وعمل فيها جميع التوابل ولا يبقى شيء ، تفرز الليمون فيها . وإذا غرفت (919) تشال هي (920) والمدققة .

١٢

(56)

صفة سمّاقية بقلقاس (921)

١٥

يعمل اللحم في القدر ويسلق (922) نصف سلقه (923) ويؤخذ القلقاس ، يحط معه وينضج حتى تستوي ، ويكون / السمّاق مدقوق (924) ناعماً (924) . فإذا استوت يدّر (924) عليها السمّاق ويلبس ويعمل فيها السلق إذا اشتهى (925) والجوز والثوم (926) ، وجميع التوابل . فإذا اشتهى عمل فيها ثوماً (927) صحيحاً .

١٨

26r

٢١

(57)

غيطية (928)

إذا نضج الدجاج خذ صدوره وتشل (929) شعره (930) ، ثم تسلق (931) الفستق

ويُقشَّر ويدقّ ويصفى من المنخل ، ويشال ويلقى عليه سكر⁽⁹³²⁾ أبيض . ثم يُضاف إليه اللحم المغسول ويغلى⁽⁹³³⁾ إلى أن يشتد⁽⁹³⁴⁾ ، ويلقى⁽⁹³⁵⁾ دهن الفستق يسقى به⁽⁹³⁶⁾ ويبسط في الأواني⁽⁹³⁷⁾ .

٣

(58)

وإن أردت أن يكون الحنطية بيضاء ، فتعمل بماء⁽⁹³⁸⁾ اللوز ، ويسقى بدهن⁽⁹³⁹⁾ اللوز⁽⁹⁴⁰⁾ ويستعمل⁽⁹⁴¹⁾

٦

(59)

صفة ست التوبة

يؤخذ الدجاج ، يسمط ثم يغلى ثلثي نضاجه⁽⁹⁴²⁾ . ثم يطبخن⁽⁹⁴³⁾ بالشيرج⁽⁹⁴⁴⁾ . ويشال في إناء . ويؤخذ⁽⁹⁴⁵⁾ لوز مقشّر بماء حار⁽⁹⁴⁶⁾ ، يحمّص ثم يدقّ ثم يصفى مثل اللبن الحليب . ويشال على النار ويضاف إليه سكر بياض⁽⁹⁴⁷⁾ . ثم يذوّب الزعفران ويُغلى على ماء اللوز والسكر ، ويغلى إلى أن يأخذ⁽⁹⁴⁸⁾ قوامه . ثم يؤخذ الدجاج ويحطّ فوق الجميع عَناب وزبيب / أسود وينقع⁽⁹⁴⁹⁾ بماء ورد ممسك ويرمى على الجميع . ثم يؤخذ فستق يقشّر⁽⁹⁵⁰⁾ بماء حارّ ويشقّق نصفين ويرمى على الجميع . ثم يعمل على⁽⁹⁵¹⁾ دهن لوز محمّص ويستعمل⁽⁹⁵²⁾ .

٩

١٢

26v

١٥

(60)

صفة الفستقية

وهو عيار : دجاجتين رطل خلّ جلاب ونصف رطل فستق ، يجعل الخلّ على النار وتخلّيه⁽⁹⁵³⁾ إلى أن يأخذ القوام . ثم يُسمط⁽⁹⁵⁴⁾ الفستق⁽⁹⁵⁵⁾ وتنزعه⁽⁹⁵⁶⁾ من⁽⁹⁵⁷⁾ قشره⁽⁹⁵⁸⁾ وتدقّه في الهاون⁽⁹⁵⁹⁾ وتخرجه من غربال الدقيق ويجعله⁽⁹⁶⁰⁾ في الدست مع الخلّ وتديره ، يجعل⁽⁹⁶¹⁾ معه⁽⁹⁶²⁾ مقدار⁽⁹⁶³⁾ أوقية ونصف أو أوقيتين نشاء ، قلب طيب وبياض بيضة وتحركه . فهذا هو الذي يعقده . وتكون قد هيات دجاجتين قبل ذلك ، تخرج امعاءهم وتسلقهم⁽⁹⁶⁴⁾ . ثم تقلّهم بعد ذلك⁽⁹⁶⁵⁾ بالشيرج⁽⁹⁶⁶⁾

١٨

٢١

ويجعلهم⁽⁹⁶⁷⁾ في الدست مع الخلّ وتشيلهم⁽⁹⁶⁸⁾ في زبدية أو شنتين⁽⁹⁶⁹⁾ .
وتقلب⁽⁹⁷⁰⁾ عليهم ذلك الخلّ الجلاب والفستق على الدجاجتين فهو الغاية .

(61)

البندقية⁽⁹⁷¹⁾

٣

- لكلّ رطل جلاب نصف رطل بندق ، فهو عيار دجاجتين⁽⁹⁷²⁾ . يجعل الخلّ على النار ويسخن ، وإن شئت / عملت السكر وخلّيته حتى يأخذ القوام . ثم يحمّص ٦ البندق⁽⁹⁷³⁾ على النار في⁽⁹⁷⁴⁾ الطاجن⁽⁹⁷⁵⁾ . وينزعه من قشره وتدقّه في الهاون⁽⁹⁷⁶⁾ . وتضعه⁽⁹⁷⁷⁾ من الغربال حتى⁽⁹⁷⁸⁾ يرجع مثل سميد الدقيق ، وتجعله في الدست على الخلّ ، وتديره وتجعل⁽⁹⁷⁹⁾ معه⁽⁹⁸⁰⁾ مقدار أوقية ونصف قلب⁽⁹⁸¹⁾ نشاء⁽⁹⁸²⁾ . ٩ وأوقيتين⁽⁹⁸³⁾ بياض البيض ، وتديره فهذا هو الذي يعقده . ويكون قد هيأت الدجاجتين مثل عملك⁽⁹⁸⁴⁾ في الفستقية وتسلقهم ثم تغليهم⁽⁹⁸⁵⁾ من بعد السليق⁽⁹⁸⁶⁾ في الطاجن بالشيرج⁽⁹⁸⁷⁾ . فإذا أخذت القوام في الخلّ الذي في الدست ، أخذت الدجاجتين ١٢ وجعلتهم⁽⁹⁸⁸⁾ في⁽⁹⁸⁹⁾ ذلك⁽⁹⁹⁰⁾ . ثم شيلهم⁽⁹⁹¹⁾ واجعلهم⁽⁹⁹²⁾ في الزبادي وتقلب⁽⁹⁹³⁾ عليهم⁽⁹⁹⁴⁾ الدست بما⁽⁹⁹⁵⁾ يجعل عليهم من المسك وماء الورد ما تريد . ثم تركهم ساعة حتى يعقدوا . ١٥

(62)

الجلابية

- لكلّ دجاجتين رطل⁽⁹⁹⁶⁾ جلاب ، يجعل الخلّ على النار في الدست ويسخنه وإن شئت عملت السكر رطلاً على⁽⁹⁹⁷⁾ النار ، ويخلّجه جلاب ويأخذ قوامه . ثم يجعل معه ١٨ مقدار أوقية ونصف / نشاء قلب وبياض بيضة ، وتديره⁽⁹⁹⁸⁾ فهو الذي يعقده . ثم تأخذ بعد⁽⁹⁹⁹⁾ ذلك الدجاجتين مسلوقتين⁽¹⁰⁰⁰⁾ في⁽¹⁰⁰¹⁾ الشيرج⁽¹⁰⁰²⁾ . فإذا أخذت قوام ٢١ الجلاب جعلت⁽¹⁰⁰³⁾ الدجاجتين في الدست . ثم يجعلهم في الزبادي ، وتجعل⁽¹⁰⁰⁴⁾ ذلك الخلّ عليهم⁽¹⁰⁰⁵⁾ . ثم يضيف⁽¹⁰⁰⁶⁾ عليهم من المسك وماء الورد على قدر⁽¹⁰⁰⁷⁾ همتك . ثم تركهم ساعة حتى ينقد⁽¹⁰⁰⁸⁾ واحد⁽¹⁰⁰⁹⁾ على⁽¹⁰¹⁰⁾ الدجاج فهو ٢٤ غاية⁽¹⁰¹¹⁾ .

(63)

صفة الزيرباج (1012)

- ٣ لكل دجاجتين رطل جلاب ونصف رطل لوز يحلّ بسكر (1013) على النار في دست ، وإن شئت اشترى (1014) خلاً (1015) من السوق فتجعله على النار وتسخره (1016) تسخيناً (1017) جيداً (1018) ، وتسمط اللوز وتنزع قشره وتدقّه في الهاون وتنخله من الغربال حتى يرجع مثل السميد. ثم يجعله في (1019) الدست مع الخل (1019) وتديره (1020) . ثم (1021) يجعل عليه أربع أواق خل خمر طيب غابة ما يكون منه ويديره حتى يطيب (1021) . ثم ترمي فيه قبل أن يجعله في الدست وزن (1022) درهمين (1023) زعفران جنوبي (1024) ، وتجعلهم في الدست وتديرهم (1025) بياض (1026) بيضة وعودين نعناع أخضر لا غير. ثم تأخذ / الدجاجتين المهيأة على الترتيب الأول. فإذا أطاب 28r في (1027) الدست تخلطهم (1028) فيه. ثم تشيلهم في الزبادي (1029) ، وتجعل عليهم من المسك وماء الورد على قدر همتك. ثم تركهم ساعة (1030) حتى ينعقدوا (1031) وهو غاية. ١٢

(64)

الرخامية (1032)

- ١٥ لكل قدح أرز ثلاثة (1033) أرطال لبن حليب (1034) ، وعود وقرقة ، وربع (1035) درهم مصطكاء. ثم تأخذ نصف ذلك اللبن (1036) وتجعله (1037) في القدر (1038) ، وتجعل معه مثله (1039) ماء ، وتلقي (1040) عليه (1041) القرفة (1042) والزنجبيل والمصطكاء. فإذا غلى الماء واللبن ، غسلت عند ذلك الأرز وجعلته في البرمة. ثم تسقيه ١٨ بذلك الرطل ونصف اللبن الذي بقي قليلاً (1043) قليلاً (1044) على (1045) نار لينة ، وتسقيه وتحركه وتكون ناره هادئة ، وأنت تحركه قليلاً قليلاً (1045) . وإن كان ذلك على الفحم فهو أجود ، فإذا طاب (1046) هدأته (1047) ساعة ، ونزله (1048) لئلاً (1049) يعلق الدخان. وإذا أذخن لك شيء من الطيبخ فخذ (1050) حزمة كبريت اقطع طرفها واربطها وارمها في البرمة فهي تعلق الدخان كله ، أو أرمي فيها بندقة فارغة مثقوبة ، فهي ٢٤ أيضاً تعلق الدخان. فإذا غرت في الأصحن فلتغرف بالشيرج (1051) . ورش على وجه الصحن السكر فهذا غاية.

(65)

صفة المروزية

- ٣ رطل ونصف لحم ، وأربع أواق قراصيا ، ونصف رطل بصل رملي ، ووزن نصف
وربع درهم⁽¹⁰⁵²⁾ زعفران ، وأوقيتين ونصف زبيب ، وأربع أواق خلّ خمر طيّب بقدر
الحاجة . ثم تغلي اللحم بلا أيزار . فإن أطاب الرطل اجعله فيه مقدار⁽¹⁰⁵⁰⁾ رطل
ونصف ماء . فإذا غلّى الماء فاغسل البصل وقطّعه⁽¹⁰⁵³⁾ واغسله فما⁽¹⁰⁵⁴⁾ بالماء والملح
٦ وفا⁽¹⁰⁵⁵⁾ بالماء . ثم اجعله⁽¹⁰⁵⁶⁾ على ذلك اللحم واتركه / يغلي . ويطيّب البصل نصف
28v طيبه وتكون القراصيا مبلولة في الماء⁽¹⁰⁵⁷⁾ فتجعلها في القدرة⁽¹⁰⁵⁷⁾ ، والزبيب⁽¹⁰⁵⁸⁾
والعناّب كذلك⁽¹⁰⁵⁹⁾ . ثم تركهم حتى تطيّب القراصيا والزبيب . وإن شئت جعلت
٩ عليهم⁽¹⁰⁶⁰⁾ ثلاث أواق سكر . وإذا غلّى فألقيه⁽¹⁰⁶¹⁾ عليه . وتذوّب الزعفران وتجعله
عليهم . فإذا غلّى⁽¹⁰⁶²⁾ كثيراً⁽¹⁰⁶³⁾ أرم⁽¹⁰⁶⁴⁾ فيه⁽¹⁰⁶⁵⁾ نعناع وأطراف الطيب
وهذه⁽¹⁰⁶⁶⁾ .

١٢

(66)

صفة ستّ النوبة

- ١٥ يصلق الدجاج ويشال ، ويؤخذ أوقية سكر يدقّ مع مثلها لوز دقّاً ناعماً ويطيّب
بيسير كافور وماء ورد ويعمل⁽¹⁰⁶⁷⁾ بعد ذلك في زبدية . ويؤخذ لكلّ دجاجة نصف
رطل جلاب بالجروي . وتأخذ بزر الرحلة محمّصة وتدقّه دقّاً ناعماً وتلقيه على الجلاب .
ويطيّب الدست بيسير كافور وماء ورد⁽¹⁰⁶⁷⁾ ، وتغمر به الدجاج ويهدأ .

١٨

(67)

صفة المأمونية

- ٢١ يصحن⁽¹⁰⁶⁸⁾ الأررز⁽¹⁰⁶⁹⁾ وتأخذ⁽¹⁰⁷⁰⁾ من الجلاب المحلول أو من القطر لكلّ
قدح رطل بالجروي ، وترفع الجلاب على النار حتى يغلي ، فإذا غلّى⁽¹⁰⁷¹⁾ ترخي عليه
29r الأررز ويحرك / . وكلّما نشف يُسقى بالماء الحار إلى حين ينضج⁽¹⁰⁷²⁾ ، ويصنع بوزن
نصف درهم زعفران لكلّ قدح ، ويطيّب بالكافور⁽¹⁰⁷²⁾ والمسك⁽¹⁰⁷³⁾ وماء
الورد⁽¹⁰⁷⁴⁾ والكافور⁽¹⁰⁷⁵⁾ ، ويهدأ وتقدّم .

٢٤

(68)

صفة الفستقية

- ٣ يؤخذ الفستق المكسر⁽¹⁰⁷⁶⁾ فيدقّ بعضه في الهاون مع السكر دقًا ناعمًا ، ويعمل معه⁽¹⁰⁷⁷⁾ مسك وكافور⁽¹⁰⁷⁸⁾ . وتعجنه بيسير ماء ورد ، ويحشى به بطن الدجاجة . ويكون لكلّ دجاجة أوقية سكر ومثلها لوز وفستق بعد أن تغلى⁽¹⁰⁷⁹⁾ الدجاجة بأوقيتين شيرج⁽¹⁰⁸⁰⁾ حتى ينضج ويحمر . وتأخذ⁽¹⁰⁸¹⁾ الجلاب تشيله⁽¹⁰⁸²⁾ على النار . وتأخذ⁽¹⁰⁸³⁾ باقي الفستق وتدقه⁽¹⁰⁸⁴⁾ دقًا ناعمًا ، ويلقى عليه الجلاب . وتأخذ⁽¹⁰⁸⁵⁾ ورق السلق فتدقه⁽¹⁰⁸⁶⁾ وتستخرج من⁽¹⁰⁸⁷⁾ مائه⁽¹⁰⁸⁸⁾ وتضيفه⁽¹⁰⁸⁹⁾ على الجلاب
- ٩ حتى يخضر⁽¹⁰⁹⁰⁾ ، فإذا تخضر في الدست⁽¹⁰⁹¹⁾ وتغيّر لونه فتأخذ⁽¹⁰⁹²⁾ الدجاج وعهده⁽¹⁰⁹³⁾ في الزبدية⁽¹⁰⁹⁴⁾ ، وتغمره⁽¹⁰⁹⁵⁾ في⁽¹⁰⁹⁶⁾ الخل⁽¹⁰⁹⁷⁾ المشار إليه ويهدأ ويقدم⁽¹⁰⁹⁸⁾ . واحذر أن تكثر من الكافور فتلحقه⁽¹⁰⁹⁹⁾ المرارة . بل يكون العمل منه مقدار حبة واحدة⁽¹¹⁰⁰⁾ .
- ١٢

(69)

الليمونية

- ١٥ يؤخذ اللحم فيعمل⁽¹¹⁰¹⁾ في القدر⁽¹¹⁰²⁾ ، وينضج نصف نضاجه . ويؤخذ القلقاس الأصابع فيعمل⁽¹¹⁰³⁾ معه . فإذا استوى يعمل معه / السكر والليمون⁽¹¹⁰⁴⁾
- ١٨ ماء الليمون والسكر . والتخير⁽¹¹⁰⁵⁾ على⁽¹¹⁰⁶⁾ قدر ما يكون الماء لوزًا وقرطم⁽¹¹⁰⁶⁾ . والتخير⁽¹¹⁰⁷⁾ والقدر على رماد سخن⁽¹¹⁰⁸⁾ . ولا يقطع ويعمل المصطكاء والدارصيني فيه .
- 29v

(70) ٢١

الزيرباج⁽¹¹⁰⁹⁾

- ٢٤ يعمل باللحم والقلقاس مثل الليمونية ، ويكون⁽¹¹¹⁰⁾ البصلة والمصطكاء ودارصيني . فإذا استوى⁽¹¹¹¹⁾ يؤخذ الخل الأبيض والسكر . ويعمل مثل الليمونية .

ويؤخذ اللوز ويختر (1112) به (1113) وجميع أطراف الطيب . يدقّ ويعمل فيها ولا (1114) بدّ (1115) لجميع (1116) الطعامات الحلو والحامض من (1117) وزن درهم زبيب (1118) يُعمل فيه .

٣

(71)

المأمونية (1119)

لكل رطل من اللبن الحليب . أرز (1120) أوقيتين (1121) مدقوقة (1122) . ويعلى لها ٦ جلاب مقدار ما يخلى (1123) . ويكون قد سلى ألية (1124) . ويعمل فم (1125) جلاب وفم (1126) ألية (1127) حتى يقذف الدهن (1128) .

٩

(72)

الرخامية

نحتاج إلى لبن رائب (1129) وسكر وفستق وقلب لوز (1130) مسموط . ونخرج اللبن من غربال الدقيق ونصحن (1131) السكر (1132) . وتعلق (1133) به اللبن حتى يأخذ قوامه (1134) / . وتسلق (1135) الدجاجة (1136) وتعمل اللبن في وعاء . وتنزل الدجاجة 30r فيه . ويدقّ الفستق واللوز (1137) . ويرشه (1138) عليه (1139) . وتعمل (1140) عليها قليل دهن الدجاج (1141) .

١٥

(73)

مشمشية (1142)

نحتاج إلى نصف رطل لوز ونصف رطل سكر . تدقّ السكر وتسمط اللوز وتدقّه ١٨ ناعمًا . ويعجن (1143) بالقطر (1144) وقليل صمغ (1145) وزعفران . ويشخص (1146) المشمش (1147) وتعمل في قلب كل واحدة لوزة مسموطة وتعمل فيها .

٢١

(74)

صفة اللبينة (1148)

يؤخذ (1149) اللحم (1150) . يغسل (1151) ويشال في إناء ويحطّ اللبن (1152) في

القِدْر ، ويكون (1153) الثلث ماء (1154) والثلثين لبن . ولا (1155) يزال يحركه بالمغرفة حتى يغلي ، فإذا غلى حطَّ (1156) عليه ثلاث أو (1157) أربع بصلات . فإذا نضج اللحم واللبن يدق له شعرتين كمّون مع ثوم (1158) ، ويخلط (1159) في القِدْر ويُرمى عليه مصطكاء ودارصيني صِباحًا (1160) ويهدأ (1161) إلى أن تنتهي (1162) .

(75)

٦ صفة الزيرباج (1163)

تحتاج إلى سكر وزعفران وخلّ خمر ولوز وأطراف طيب ونعنع وفلفل ، وتصلق / 30v الدجاج (1164) ويعمل عليه (1165) السكر حتى يأخذ قوامه ، يدق نصف اللوز وتعمل عليه الحوائج مع بقية اللوز صحيحًا (1166) ، أو عوض السكر عسل (1167) ، وتعمل على الدجاجة (1168) .

(76)

١٢ صفة ورد مربى

يحتاج (1169) إلى نصف رطل جلاب ، ونصف رطل ورد مربى (1169) ، ونصف رطل عسل نخل . وتسلق (1170) الدجاجة وتطبخن ، وتعمل الحوائج عليها في (1171) القِدْر أو في (1171) وعاء .

(77)

صفة طليخ بزر (1172) رجلة

تحتاج إلى نصف رطل بزر (1173) رجلة ، تنقى وتحمص خفيفًا (1174) . ويؤخذ نصف رطل جلاب أو (1175) سكر (1176) ، ونصف رطل عسل نخل . وتسلق (1177) الدجاجة وتطبخن . تعمل (1178) الجلاب في القِدْر والعسل وبزر الرجلة محمص (1179) حتى يغلي (1180) ، وتعمل الدجاجة المطبوخة فيه ولا يغلي (1181) كثير (1182) . ويعمل عليهم جزء (1183) من (1183) فستق وسكر معجون بالمسك وماء الورد وعسل النحل اليابس (1184) في الزبدية (1185) .

(78)

صفة اللبابة

٣ تحتاج إلى لُبَاب (١١٨٦) كجاج بارد ، ويفتَ ويخرج من غربال (١١٨٧) مقدار رطل ،
وتعمل في قِدْر ويحمّص بالشيرج (١١٨٨) ويؤخذ (١١٨٩) نصف رطل جلاب ونصف رطل
٣١٢ عسل / نخل (١١٩٠) ، وتسلق (١١٩١) الدجاجة (١١٩٢) وتطجّن وتنزل (١١٩٣) في وعاء ،
وتعمل الحوائج عليهم .
٦

(79)

صفة لوزية

٩ تحتاج إلى نصف رطل لوز مسموط ، ونصف رطل جلاب ، ونصف رطل عسل
نخل وزعفران . وتسلق الدجاجة وتطجّنها (١١٩٣) وتعمل عليهم (١١٩٤) الحوائج .

(80)

صفة ليمونية

١٢

نصف رطل شراب ليمون وتسلق (١١٩٥) الدجاجة وتطجّن ، وتعمل فيه .

(81)

صفة بندقية

١٥

تحتاج إلى نصف رطل جلاب ، ونصف رطل بندق محمص ، تدقّه (١١٩٦)
خشناً (١١٩٧) وتعمل في القدر ، ونصف رطل عسل نخل مع الجلاب ، يعمل عليه .
١٨ وتسلق (١١٩٨) الدجاجة وتطجّن ، وتقلب في القدر مع الحوائج وتنزل .

(82)

صفة محشي بماء ليمون

٢١ تحتاج إلى حوائج بقل وشيرج (١١٩٩) وليمون وفلفل وطحينة وبندق وكزبرة يابسة ،
يخرط حوائج البقل ناعماً (١٢٠٠) ويعمل في القدر وتعمل عليه الشيرج (١٢٠١) ، ويقلى به

- حتى يذبل ، ويضاف إليه الفلفل المدقوق وماء الليمون وقليل بندق محمص مدقوق (1202) ومرق يسبر . وتسلق (1203) / الدجاجة أو الفراخ (1204) ، ويطبخن ويعمل ذلك (1205) ، 31v
٣ وإن كان لحمًا (1206) يصلق (1207) ويغلى (1208) .

(83)

صفة طباهجة

- ٦ تحتاج إلى لحم (1209) ونعناع ، يسلق (1210) اللحم ويحمص ، ويعمل عليه المرق ، ويحرك (1211) العسل وفستق (1212) وأطراف طيب ونشاء وزعفران وفلفل (1212) ، وتعمل عليه الخلّ وأطراف الطيب (1213) وتضعه (1214) على اللحم (1215) حتى (1216) يأخذ قوامه (1217) . ٩

(84)

صفة الملوخية

- ١٢ تحتاج إلى لحم ودهن (1218) وملوخية . وإن احتاج تعمل (1219) دجاج أو فراخ (1220) حمام وثوم (1221) وبصل وفلفل ، يصلق اللحم ويصنّى ويدقّ الثوم (1222) والفلفل والكزبرة أو (1223) الكراويا (1224) ، يعمل (1225) على اللحم ويدقّ لحم مدققة . وتضع من الأبازير المذكورة والبصل المشوي (1225) وتعمل في المدققة مع الحوائج ١٥ وتعمل المرق على اللحم في القدر ، وتحرط الملوخية . فإذا غلّى (1226) الماء على اللحم ترمي (1227) الملوخية عليه (1228) ، وتغلى عليها إلى أن ينضج (1229) .

(85) ١٨

الأرزّية (1230)

- ٢١ تحتاج إلى لحم وأرزّ وفلفل وكزبرة يابسة وشبث (1231) ، فتسلق (1232) اللحم ونحمصه ، وتدقّ الدهن الذي / فيه ، وترمي ما (1233) عليه وتدقّ الفلفل والكزبرة 32r
اليابسة مع قليل من الملح (1234) . وتضيف (1235) إليه قليل أرزّ ، ويعمل (1236) مدققة

وتَحْمَصُ بقية اللحم . وتُضَيَّفُ إليه المَرَقُ (1236) والمدققة (1237) حتى (1238) يستوي ، فتغسل (1239) الأرزَ ويعمل على اللحم مع قليل شُبث ويهدأ وتقدم .

٣

(86

صفة الإطرية (1240)

نحتاج إلى لحم (1241) وإطرية (1242) وفلفل وقليل (1243) كزبرة يابسة للمدققة (1244) ، وتعمل (1245) من (1246) اللحم قليل مدققة (1247) تدقه (1248) مع قليل (1249) فلفل وكزبرة يابسة وبصلة مشوية ويسلق (1250) اللحم ويصفى ، ويحمص ويدق الفلفل ، وترمي عليه (1251) الكزبرة الخضراء . ويضاف إليه الماء ، فإذا غلى ترمي المدققة (1252) حتى (1253) يستوي (1253) . يضيف (1254) إليه الإطرية (1255) وحلقة (1256) شُبث ، وقليل حمص مبلول ويهدأ (1257) ويرفع (1258) .

١٢

(87

اللبنية (1259)

نحتاج إلى لحم ولبن وكراث أو بصل ومصطكاء (1260) وقرفة وقليل نعناع . تعلق اللبن على النار ، وتضيف (1261) إليه هذه (1262) الحوائج (1262) . وترمي اللحم في القدر مع اللبن ولا ترمي البصل معه إلا بعد ساعة جيدة . فإذا نضج اللحم / ولم ينعقد اللبن ترمي فيها قطعة من كوز طلع (1263) ، أو قليل من أرز مطحون (1264) ، أو قليل نشاء إلى أن يعقد (1265) ، ويهدأ ويرفع (1266) .

32v

١٨

(88

صفة ست شناع (1267)

نحتاج إلى لحم وقلقاس مقلي وبنديق وطحينة وكزبرة خضراء وفلفل (1268) ، فتصلق اللحم ويقلى بالكزبرة والفلفل ، ويحمص البندق ويدق ويعمل عليه الطحينة . فإذا نضج تعمل القلقاس المقلي (1269) ، وتعمل الحوائج (1270) عليه (1271) .

٢١

(89)

صفة المتوكلية⁽¹²⁷²⁾

- ٣ نحتاج إلى لحم وقلقاس وثوم⁽¹²⁷³⁾ وفلفل⁽¹²⁷⁴⁾ وكزبرة خضراء وبصل يسير ،
 فيصلى اللحم ويقلّى بالثوم⁽¹²⁷⁵⁾ والكزبرة الخضراء والفلفل . فإذا نضج ترمي
 الماء⁽¹²⁷⁶⁾ عليه⁽¹²⁷⁷⁾ ، فإذا غلّى إن اخترت⁽¹²⁷⁸⁾ أن⁽¹²⁷⁹⁾ تقلي القلقاس
 وتنزل⁽¹²⁸⁰⁾ عليه ، وإن اخترت تغسله وترميه عليه بلا قلي ، ثم ينزل ويهدأ ويغرف .

(90)

صفة السكباج⁽¹²⁸¹⁾

- ٩ نحتاج إلى لحم وقلقاس⁽¹²⁸²⁾ واسفرجل⁽¹²⁸³⁾ وحده⁽¹²⁸⁴⁾ ، أو يقطين وبصل ،
 أو سلق ، أو باذنجان وبصل ، والخلّ والعسل ، وأطراف الطيب⁽¹²⁸⁵⁾ والفلفل والنعناع
 والنشاء . فيسلق⁽¹²⁸⁶⁾ اللحم ويقلّى / ، وتضيف⁽¹²⁸⁷⁾ إليه المرق ، وترمي عليه القلقاس
 والبصل أو غيره . فإذا نضج ترمي عليه اللبن⁽¹²⁸⁸⁾ والخلّ والزعفران وأطراف الطيب ،
 وتذوّب⁽¹²⁸⁹⁾ النشاء بالخلّ بعد الجميع ، وتضيفه إلى القِدْر⁽¹²⁸⁹⁾ مع النعناع ، فإذا
 استوى ينزل ويهدأ ويقدم⁽¹²⁹⁰⁾ .

١٥ (91)

صفة الفقّاعية

- ١٨ نحتاج إلى لحم وبَيْض وسلق ، أو خص وفلفل وبصل ونعناع وحمص وأرز وحوائج
 بقل⁽¹²⁹¹⁾ وليمون⁽¹²⁹²⁾ . ويسلق⁽¹²⁹³⁾ اللحم ويحمص ويعيد⁽¹²⁹⁴⁾ المالح عليه ،
 وتغسل السلق ويضاف على اللحم ، ويعمل عليه البصل . فإذا نضج تعمل عليه
 الفلفل⁽¹²⁹⁵⁾ والحوائج⁽¹²⁹⁶⁾ . فإذا غلّى تعصر⁽¹²⁹⁷⁾ عليه الليمون وتفقس عليه
 البيض⁽¹²⁹⁸⁾ ، وينزل ويهدأ⁽¹²⁹⁹⁾ .

(92)

الاسيدباج⁽¹³⁰⁰⁾

نحتاج إلى لحم وسلق أو خس⁽¹³⁰¹⁾ وفلفل وكزبرة خضراء وبيض وحمص وأرز ،
فتسلق اللحم وتحمصه⁽¹³⁰²⁾ بالكزبرة والفلفل ، وتعيد المرق عليه ، وتغسل السلق
ويعمل عليه مع⁽¹³⁰³⁾ البصل . فإذا نضج تضيف إليه الأرز وتعمل عليه⁽¹³⁰³⁾ البيض ٣
آخر الحوائج كلها⁽¹³⁰⁴⁾ ، وتربي عليه⁽¹³⁰⁵⁾ جبن شامي وكمون ومصطكاء / وقرفة ،
ويتزل ويغرف . 33v

(93)

صفة البورانية⁽¹³⁰⁶⁾ المقلية

نحتاج إلى لحم وباذنجان مقلي وفلفل وكزبرة يابسة ونعناع وبصل ، فتسلق اللحم
والبصل⁽¹³⁰⁷⁾ وتحمصهما⁽¹³⁰⁸⁾ مع الفلفل والكزبرة والنعناع ، وتضيف إليه المرق وتقلي
الباذنجان ، ويعمل في⁽¹³⁰⁹⁾ وعاء ويلقى عليه⁽¹³⁰⁹⁾ اللحم والحوائج⁽¹³¹⁰⁾ . ٩

(94)

صفة الكمونية

١٢

نحتاج إلى لحم ولفت وحمص وثوم⁽¹³¹¹⁾ وفلفل⁽¹³¹²⁾ وكزبرة خضراء ،
فتسلق⁽¹³¹³⁾ وتقليه⁽¹³¹⁴⁾ بالأبازير ، وتعيد عليه المرق اللحم⁽¹²⁸⁹⁾ وتقطع الفت
وتضيفه⁽¹³¹⁵⁾ عليه⁽¹³¹⁶⁾ . ١٥

(95)

صفة النرجسية⁽¹³¹⁷⁾

نحتاج إلى لحم وأرز⁽¹³¹⁸⁾ وقليل⁽¹³¹⁹⁾ فلفل⁽¹³²⁰⁾ وجبن⁽¹³²¹⁾ شامي وكمون ١٨
وكزبرة خضراء وحمص وبصل ، فيسلق اللحم وتقليه⁽¹³²²⁾ بالكزبرة والفلفل ،
وتعمل⁽¹³²³⁾ عليه المرق ، وتغسل الجزر وتقطعه⁽¹³²⁴⁾ وتلقيه⁽¹³²⁵⁾ عليه . فإذا نضج
تربي الأرز والكمون . ومن اختار⁽¹³²⁶⁾ لا يعمل جبناً⁽¹³²⁷⁾ ولا كموناً فعل⁽¹³²⁸⁾ . ٢١

(96)

صفة اللوبيا

٣ نحتاج إلى لحم ولوبيا⁽¹³²⁹⁾ وثوم⁽¹³³⁰⁾ وفلفل⁽¹³³¹⁾ وكزبرة خضراء ويقطين⁽¹³³²⁾ ، ويصلق اللحم ويغلى⁽¹³³³⁾ بالأبازير⁽¹³³⁴⁾ حتى يستوي ، فتسكب عليه المرق / ، وترمي اللوبية⁽¹³³⁵⁾ عليه⁽¹³³⁶⁾ .

34r

(97 ٦

صفة البصلية

٩ نحتاج إلى لحم وبصل وخلّ وعسل وزعفران وفلفل وأطراف طيب ونعناع ، ويسلق⁽¹³³⁷⁾ اللحم ويقلّى . ويخرط البصل رقيقاً⁽¹³³⁸⁾ ويصلق وحده ويصفى من غربال⁽¹³³⁹⁾ ، ويضاف على اللحم والمرق⁽¹³⁴⁰⁾ ، ويحط⁽¹³⁴¹⁾ العسل على⁽¹³⁴²⁾ الخلّ ويضاف إلى القدر مع⁽¹³⁴³⁾ الزعفران والحوائج⁽¹³⁴⁴⁾ وتنزل⁽¹³⁴⁵⁾ .

(98 ١٢

صفة الطحينية

١٥ نحتاج إلى جزر وكراث أبيض وطحينة وخلّ خمر وأطراف طيب ، فتخرط الجزر فلوساً⁽¹³⁴⁶⁾ فلوساً⁽¹³⁴⁷⁾ وتسلقه⁽¹³⁴⁸⁾ ، ويخرط رؤوس⁽¹³⁴⁹⁾ الكراث⁽¹³⁵⁰⁾ وتسلقه⁽¹³⁵¹⁾ وحده ، ويصفى ويُقلّى بالشيرج⁽¹³⁵²⁾ ، وتعمل الطحينة في وعاء ويرش عليها⁽¹³⁵³⁾ ماء حارّ قليلاً⁽¹³⁵⁴⁾ ، وتضرب باليد حتى يخرج منها الشيرج⁽¹³⁵⁵⁾ فتعمل في وعاء وتذوب الطحينة بقليل الخلّ والعسل وأطراف الطيب ، وتعمل الجزر في القدر ناشفاً⁽¹³⁵⁶⁾ والكراث ، وتلقي⁽¹³⁵⁷⁾ عليه الطحينة والحوائج⁽¹³⁵⁸⁾ ، ولا تعمل الجزر⁽¹³⁵⁹⁾ والكراث⁽¹³⁶⁰⁾ إلاّ على قدر الحوائج .

(99 ٢١

صفة الفريكية

نحتاج إلى لحم وفلفل⁽¹³⁶¹⁾ وفريك⁽¹³⁶²⁾ وجبن⁽¹³⁶³⁾ وكمّون ، فتسلق⁽¹³⁶⁴⁾

34v اللحم ، وتضع (1365) عليه / الفريك مدشوشاً (1366) . فإذا نضج تعمل عليه اللبن (1367) والكمون وقليل شبت (1368) ومصطكاء وقرفة (1369) .

٣

(100)

صفة القمحية

تحتاج إلى لحم (1370) وفتح (1371) مقشور (1372) ومصطكاء وقرفة وشبت وكمون ، فيسلق (1373) اللحم والقمح جميعاً (1374) ، إن كان اللحم بقرئاً (1375) وإن كان ضائناً (1376) ، فتسلق (1377) القمح قبله إلى أن يتشقق (1378) ، فترمي اللحم الضائي عليه حتى ينضج ، فتلقي (1379) عليها الأباذير . وإن شئت أن تعمل عليها اللبن الحليب (1353) فتقوي النار عليها (1380) حتى (1381) تطيب ونزلها (1382) .

٩

(101)

صفة تقلية بقطين

تحتاج إلى لحم ويقطين وثوم (1383) وفلفل وحمص (1384) وكزبرة خضراء وقليل أرز مبيض . ويصلق اللحم ويُقلَى بالثوم (1385) والفلفل والكزبرة الخضراء (1386) . وتضيف (1387) إليه (1388) المرق (1389) ، وتقد (1390) عليه (1391) إلى أن يغلي . وترمي عليه اليقطين . وترمي (1392) الأرز (1393) عليه (1394) . ومن (1395) اختار يعمل عليه (1395) مدققة فليعمل (1396) ويترك (1397) .

١٥

(102)

صفة الكشك

١٨

تحتاج إلى لحم أو فراخ حمام (1398) أو (1399) دجاج (1400) أو بطون وكشك ولبنون أو (1401) حصرم (1402) أو (1403) كبّاد (1404) وفلفل (1405) وثوم (1406) وحمص وبصل وباذنجان (1407) وسلق (1408) وبياض (1409) لفت (1410) ونعناع . وتسلق (1411) اللحم والحمص . ويحمص (1412) / وتسكب المرق (1413) . وترمي عليه الباذنجان أو غيره حتى يستوي . وتذوب الكشك . ويكون منقوعاً (1414) بقليل مرق من (1415) مرق (1416)

٢١

35r

اللحم . ويضاف إليه ويُغلى ويُرمَى عليه الفلفل والثوم^(١٤١٧) والنعناع والليمون . وإن كان حصرماً^(١٤١٨) فيصلق ويخرج من غربال^(١٤١٩) وتضيفه^(١٤٢٠) له^(١٤٢١) .

٣ (103)

صفة الحصرمية

٦ تحتاج إلى لحم وقرطم ومستكا^(١٤٢٢) وقرفة ونعناع وحصرم وباذنجان ، وتدقّ القرطم ناعماً ، ويؤخذ الحصرم فيعمل في قِدْر ناشف^(١٤٢٣) حتى^(١٤٢٤) يستوي^(١٤٢٥) ، وتعمله^(١٤٢٦) على^(١٤٢٧) القرطم ، ويخبص^(١٤٢٨) هو والقرطم ، وتسكب عليه^(١٤٢٩) ماء من^(١٤٣٠) القِدْر . ويصفى من غربال^(١٤٣١) طريقان أو ثلاثة ، ويسكب على اللحم وتعمل عليه الأباذير^(١٤٣٢) المذكورة^(١٤٣٢) وإذا لم تستو^(١٤٣٣) الحصرم على هذه الصفة يصلق .

(104)

١٢ صفة الحنطية

١٥ تحتاج إلى لبن حليب وعسل نحل وأرز مطحون وصدور الدجاج مسموطة ، وينشر الصدور^(١٤٣٤) أو غيره ، وتضع^(١٤٣٥) الأرز في لبن الحليب . ويعمل على النار حتى يغلي ، فترمي عليه صدور الدجاج ، وتضرب حتى يخيّط ويتزل^(١٤٣٦) عليها عسل النحل في الصحن / لا في القدر .

35v

(105)

١٨ صفة البهطة^(١٤٣٧) البيضاء

يحتاج إلى لبن وأرز مطحون وسكر بياض . تعمل الأرز واللبن^(١٤٣٨) في القِدْر حتى ينضج ، وتعمل عليه السكر المدقوق ويمزج دائماً . لا تفر عنه إلى أن يستوي^(١٤٣٩) .

٢١ (106)

صفة البهطة^(١٤٤٠) الصفراء

تحتاج إلى لبن وأرز مطحون وسكر وزعفران ، فتعمل اللبن والأرز في القِدْر ، وتوقد

عليها^(١٤٤١) إلى أن ينضج الأرز ، فتلقي^(١٤٤٢) عليه الزعفران والسكر المدقوق ولا يفتر عنه ساعة .

٣

(107

صفة الهبطلية

يحتاج إلى قمح مقشور مدشوش رفيع ولبن حليب . تعمل القمح في ماجور فخار ويهرس بما ويصفى من الغربال^(١٤٤٣) في^(١٤٤٤) وعاء^(١٤٤٥) ، ويفعل ذلك مرتين أو ثلاثة . وتصفيه ويغطى إلى باكر النهار ، وتصبح تصفي من عليه ماء أصفر يبقى النشاء يعمل في اللبن الحليب في القدر ويعمل عليه المصطكاء والشبية وعرق الكافور^(١٤٤٦) ، ويعقد على نار إلى أن ينضج بالهدوء ويتزل ويغرف في الصحون ويجعل عليها غسل النحل^(١٤٤٧) .

(108

١٢

36r صفة الأرز / باللبن

يحتاج إلى أرز ولبن حليب ومصطكاء وكافور^(١٤٤٨) وقرفة وقليل شبية^(١٤٤٩) ، ويُغلى^(١٤٥٠) اللبن على النار ، وتعمل فيه الحوائج ، فإذا غلى اللبن فاعمل^(١٤٥١) فيه الحوائج بعد غسل الأرز^(١٤٥١) .

١٥

(109

صفة التطايج

يحتاج إلى لحم ولبن حامض وثوم^(١٤٥٢) وفلفل وكزبرة يابسة^(١٤٥٣) وقليل من الكزبرة^(١٤٥٣) الخضراء وتعمل من اللحم مدققة تعمل فيها قليل فلفل وكزبرة يابسة^(١٤٥٤) وبصلة مشوية وتصلق اللحم بعد^(١٤٥٥) أن تعمل منه شرائح أحمر . تُصلق الجميع^(١٤٥٥) وتُقلى^(١٤٥٦) مع المرقعة مع^(١٤٥٧) الأباذير^(١٤٥٨) إلا الشرائح ، فإنها تُقلى وحدها وتُعمل في ماء حار . وتعمل العجين في^(١٤٥٩) ما سخن ، ويحرك يعود إلى أن يستوي ، فيوضع^(١٤٥٩) في اللبن^(١٤٦٠) ويعمل عليه اللحم والشرائح والمدققة^(١٤٦١) .

٢١

(110)

صفة الأررز المحلى

- ٣ يحتاج إلى أررز ولحم وسمن^(١٤٦٢) أو دجاج ودهن وعسل نخل وفستق وأطراف طيب ومصطكاء وقرفة وزعفران . ومن اشتهى^(١٤٦٣) فلا^(١٤٦٤) يعمل فيه^(١٤٦٥) لحمًا ولا دجاجًا^(١٤٦٦) . وإن كان فيه لحم أو دجاج يعمل فيه دهن أو شيرج^(١٤٦٧) تعلق اللحم ويحمّص يسيرًا^(١٤٦٨) . ويعمل عليه العسل / حتى يغلي فيعمل فيه ماء قوام العسل . فإذا غلى تدهن الأررز بزعفران بعد غسله ، ويجعل^(١٤٦٩) في القدر^(١٤٧٠) ويرمى عليه الأباذير^(١٤٧١) وأطراف الطيب . تسقيه بالدهن .
- ٦ 36v

(111) ٩

صفة أم نارين

- ١٢ يحتاج إلى خبز بارد علامة^(١٤٧٢) ولبن حليب ومصطكاء وقرفة وزبد وعرق كافور وشيبة . تعمل اللبن في القدر بالحوائج ، ويغلى ويقطع^(١٤٧٣) اللباب^(١٤٧٤) من^(١٤٧٥) القشر . ويفرك رقيقًا^(١٤٧٦) . ويعمل في القدر حتى ينضج . يعمل عليه قليل الزبد وهو^(١٤٧٧) على النار^(١٤٧٧) وإذا فرغ كذلك^(١٤٧٨) .

(112) ١٥

صفة العراقية^(١٤٧٩)

- ١٨ نحتاج إلى لحم وبصل وفلفل ومصطكاء وقرفة فتعلق اللحم ويصفى ويحمّص ويخرط^(١٤٨٠) عليه رؤوس البصل . ويحمّص^(١٤٨١) معه ويدقّ الفلفل . ويرش عليه . فإذا سلق^(١٤٨٢) اللحم تعمل عليه المصطكاء والقرفة ، وإذا قُلي^(١٤٨٣) مع البصل تعمل عليه المرق على قدر الحاجة .

(113) ٢١

صفة السفرجلية

- نحتاج إلى لحم وزعفران وأطراف / طيب ونعناع ومصطكاء وقرفة وسكر أو عسل 37r

نخل وخلّ خمر ، فتصلق اللحم ونحمّسه ^(١٤٨٤) ، وتعمل عليه المرق ، وتقطع السفرجل وتقلع لبابه ^(١٤٨٥) منه وتقطع مثل قطع لفت الكمونية . يعمل في القدر مع اللحم والمرق ، ويوقد عليه حتى يستوي فتذوب ^(١٤٨٦) أطراف طيب ويعمل عليه ^(١٤٨٧) مع النعنع ٣ والفلفل . يدقّ ويعمل عليه قليل نشاء مذوب ^(١٤٨٨) بقليل مرق ويعمل فيه .

(114)

صفة الماء وردية

٦

تحتاج إلى لحم وزرّ ورد وليمون وبصل وفلفل ومصطكاء وقرقة ، ويصلق اللحم ويُقلّى ^(١٤٨٩) . ويقطّع عليه قليل من ^(١٤٩٠) رؤوس ^(١٤٩١) البصل حتى يستوي . ويدقّ الفلفل ويعمل عليه . ويعصر عليه الليمون وتفرك الزرّ ورد عليه بلا دقّ . وتعمل عليه المرق قوام ما يحتاج إليه ^(١٤٩٢) .

(115)

صفة السنبوسك الحلو

١٢

تحتاج إلى سكر وقطر أو عسل نخل وماء ورد وبندق وشيرج ^(١٤٩٣) ورقاق الكنافة . فتدقّ السكر ونحمّص / البندق وتدقّه ^(١٤٩٤) خشناً ^(١٤٩٥) ، وتعجن بالقطر مع السكر المدقوق وماء الورد . ويعمل فيه أو يعجن بالعسل النحل . وتقطع ورق الكنافة عرض ١٥ أربع ^(١٤٩٦) أصابع ^(١٤٩٧) ، ويعمل عليه قليل من الحشو بقدر ^(١٤٩٨) ما تريد ، وتلفّ إلى آخرها على الحشو ^(١٤٩٨) ويلبس بقليل عجينة ويُقلّى بالشيرج ^(١٤٩٩) ، ويعمل في الصحنون ^(١٥٠٠) وترشّ ^(١٥٠١) عليه ^(١٥٠٢) السكر والبندق المحمّص ويقدم . ١٨

(116)

صفة السنبوسك الحامض ^(١٥٠٣)

يؤخذ ^(١٥٠٤) من اللحم المدقوق ما يُختار ، فيلقّى في القدر ، ويوضع منه مرقه وقليل المصطكاء ^(١٥٠٤) وحوائج بقل ^(١٥٠٥) وشيرج ^(١٥٠٦) وخلّ وفلفل وبندق أو لوز ورقاق بتاع ^(١٥٠٧) الكنافة . فتدقّ جميع ^(١٥٠٨) اللحم ^(١٥٠٩) ناعماً ^(١٥١٠) ، ويقرّص قرصة ٢١

- واحدة بقدر (١٥١١) الرغيف أو (١٥١٢) دونه (١٥١٣) على قَدَر اللحم ، ويسلق (١٥١٤) ثم (١٥١٥) يقلب في الطاجن ويقطف ريمه إلى حيث (١٥١٦) يستوي ، فيُشال ويدق طريقاً (١٥١٧) أخرى (١٥١٨) ناعماً (١٥١٩) ، وتُخرج (١٥٢٠) عروق (١٥٢١) / اللحم ، وتعلق ٣
- الطاجن على النار وتعمل فيه الشيرج (١٥٢٢) . وتقلي اللحم المدقوق فيه (١٥٢٣) حتى يحمر ثاني مرة (١٥٢٤) ويسكب (١٥٢٥) الخل في الطاجن ، وتحرط عليه (١٥٢٦) حوائج البقل (١٥٢٧) ويقلب حتى يذبل ويسمط اللوز ويدق خشناً (١٥٢٨) ، والبندق يحمص ٦
- ويدق كذلك (١٥٢٩) ويلقى (١٥٣٠) عليه ، ويدق الفلفل ويعمل عليه . ولا (١٥٣١) تزال تغلي عليه حتى ينشف جميع الخل الذي عليه ، فتقطع الرقاق عرض أربع أصابع ويتزل ٩
- على (١٥٣٢) النار (١٥٣٣) بالحوائج (١٥٣٤) ويرد ، ويؤخذ منه على قدر ما يحتاج فتعمل منه (١٥٣٥) في كل (١٥٣٦) ورقة وتلف إلى آخرها وتلبس بقليل عجين ويقل بالشيرج (١٥٣٧) ويقطع عليه حوائج (١٥٣٨) البقل (١٥٣٩) الأخضر ويعمل في الأوعية ١٢
- ويعمل السنوسك (١٥٤٠) وترش عليه (١٥٤١) ياسمين (١٥٤٢) .

(١١٧)

صفة الشعيرة

- نحتاج إلى دقيق ولحم وألية ومصطكاء وقرفة فتصلق اللحم والألية بالمصطكاء (١٥٤٣) ونحمص ، وتسكب عليه المرق وتدق الألية وتسلى / ومعها بصله ، وتعجن العجين ١٥
- البابس ويقتل مثل الشعيرة (١٥٤٤) . فإذا فرغ تعمل عليه (١٥٤٥) اللحم والمرق حتى يغلي ٣٨٧
- ويستوي ، وتسقيها بالدهن وعلامة نضجهم أن يعوموا . ١٨

(١١٨)

صفة دجاج محشي حلو

- تأخذ (١٥٤٦) سكر وفستق أو لوز ومسك وماء ورد ويعمل منه حشوا (١٥٤٧) ، ويحشى به بعد (١٥٤٨) تطجينه (١٥٤٩) وزعفرته ، وتنزل (١٥٥٠) في الجلاب أو العسل النحل أو ورد مربى أو (١٥٥١) لوز (١٥٥٢) وماء ورد ، قد طبخ حتى أخذ قوامه . وقد ٢١
- يحشى بورد مربى ، وكيف ما عملته كان حسناً . ٢٤

(119)

صفة تفاحية بزعفران

- ٣ يسلق (١٥٥٣) اللحم (١٥٥٤) وتغلى (١٥٥٥) بدهن متوفر ، ويلقى فيه قطع التفاح الحلو (١٥٥٦) ويغلى (١٥٥٧) معه ، ثم تردّ عليه يسيراً من سليق (١٥٥٨) اللحم ، ويلقى عليه مزاج من خلّ وسكر مضاف (١٥٥٩) إليهما نشاء ، ويطبخ ويرمى فيه (١٥٦٠) أطراف الطيب والفلفل والزنجبيل والنعناع والزعفران ، ويفرك فيه اللوز المفرد نصفين ويهدأ (١٥٦١) ويقدم .

(120)

صفة طبخ الشمس الأخضر

- ٩ تقطع اللحم السمين صغاراً ويجعل في القدر مع يسير ملح وغمرة ماء / 39r ويؤخذ (١٥٦٢) رغوته . تغسل (١٥٦٣) البصل وتقطّعه (١٥٦٤) وتلقيه (١٥٦٥) على اللحم وتطرح عليه الأباذير المعروفة (١٥٦٦) الناعمة (١٥٦٧) ، وتأخذ (١٥٦٨) الشمس الأخضر ١٢ الطري فيرص ويسلق (١٥٦٩) سلقاً (١٥٧٠) جيّداً ، ثم يمرس (١٥٧١) باليد ويصفى ويطرح ماؤه على اللحم . ومن الناس من يُحتر (١٥٧٢) هذا (١٥٧٣) بماء حب القرطم المدقوق المستحلب بالماء ، وهو جيّد . ثم يتزل (١٥٧٤) على النار حتى يغلي (١٥٧٥) ، ثم يهدأ ويرفع . ١٥

(121)

صفة طبخ الشمس اليابس

- ١٨ تسلق (١٥٧٦) اللحم السمين بقليل الماء وتقطف (١٥٧٧) زفره ، وتأخذ الشمس اليابس فتتزع نواه ، ويبدّل بلوز مسموط . فإذا نضج اللحم وقليّ تلقى عليه الشمس والزبيب وأطراف الطيب والخشخاش وعود دارصيني ونعنع ومصطكاء وقرقة (١٥٧٨) وزعفران وعنّاب ويحلى بالسكر (١٥٧٩) ويتزل (١٥٨٠) ويهدأ (١٥٨١) . ٢١

(122)

صفة فراخ الحمام

- ٣ بُذِبح وَنُظِّفَ وَنُغْسَلَ وَنُسَلَقَ (1582) نصف سلقة (1583) ، وَيَصْبَغُ بِالزَّعْفَرَانِ وَيَقْلَى
بِالشَّيْرِجِ (1584) وَيُشَالُ . ثُمَّ يَنْصَبُ الْقِدْرُ عَلَى النَّارِ ، وَيَعْمَلُ فِيهَا خَلٌّ حَازِقٌ بَعْدَ صَبْغِهِ
بِالزَّعْفَرَانِ / ، وَيَعْمَلُ فِيهِ النَّعْنَاعُ وَقَلْبُ بَنْدُقٍ مَحْمَصٍ (1585) وَفَلْفَلٌ وَزَّرٌ وَرَدٌ
٦ مَصْحُونٌ (1586) وَأَطْرَافُ الطَّيِّبِ ، وَيَنْزِلُ فِيهِ (1587) الْحَمَّامُ وَيَغْلَى قَلِيلًا (1588)
قَلِيلًا (1589) إِنْ (1590) ابْتَسَوَى (1591) الْعَجِينُ (1592) وَيَنْزِلُ (1593) وَيَهْدَأُ (1594) .

(123)

الكشك (1595)

- يُحْتَاجُ إِلَى لَحْمٍ وَأَلْيَةٍ وَدَقِيقٍ (1596) وَقَلِيلَ زَيْتٍ (1597) طَيِّبٍ (1597) وَمَصْطَكَاءَ وَقَرْفَةٍ
وَفَلْفَلٍ وَكَزْبِرَةٍ يَابِسَةٍ وَدِجَاجٍ فَتْسَلَقُ (1598) الدِّجَاجُ (1599) وَاللَّحْمُ (1600) وَالْأَلْيَةُ
١٢ بِالمَصْطَكَاءِ (1601) وَالزَّيْتُ الطَّيِّبُ ، وَتَفْتَلُ الْعَجِينُ مِثْلَ مَتَاعِ الْمُفْتَلَةِ ، وَتَعْمَلُ فِي قِدْرٍ
مُثَقَبَةِ النَّعَاقِ ، وَتَعْمَلُ فِيهَا الْعَجِينُ . وَتَعْمَلُ عَلَى فَمِ قِدْرَةٍ أُخْرَى الَّتِي فِيهَا اللَّحْمُ يَمْنَعُ (1602)
الْفَوَارِ يَصْعَدُ . وَتَقْدُ حَتَّى يَسْتَوِيَ اللَّحْمُ (1602) وَيَدْقُ الْأَلْيَةُ وَتَسْلَى (1603) الْبَصْلَةُ وَتَعْمَلُ
١٥ الْعَجِينُ فِيهَا وَفِي الْأَلْيَةِ (1604) وَتَقْلِبُهُ . وَيَحْمَصُ اللَّحْمُ (1605) بِبَصْلَةٍ (1606) مَعَ
الْفَلْفَلِ (1607) وَالْكَزْبِرَةِ (1608) الْيَابِسَةِ (1609) ، وَتَرْصَصُ (1610) عَلَى الْعَجِينِ وَيَعْمَلُ عَلَى
وَجْهِهِ السَّنْبُوسُكُ الْحَامِضُ مَعَ اللَّحْمِ وَيَقْدَمُ (1611) .

١٨ (124)

صفة لحم ثقليّة (1612)

- يُؤْخَذُ (1613) مِنْ (1614) اللَّحْمِ الْمُقَطَّعِ (1615) وَالْبَصْلِ وَفَلْفَلٍ وَمَصْطَكَاءَ وَقَرْفَةٍ وَكَزْبِرَةٍ
٢١ يَابِسَةٍ وَقَلِيلَ زَيْتٍ (1616) طَيِّبٍ (1616) ، / أَوْ (1617) شِيرِجٍ (1618) أَوْ لَيْمُونٍ . يَدْقُ مِنْ
اللَّحْمِ مَدْقَةً ، وَيَعْمَلُ فِيهَا (1619) قَلِيلَ فَلْفَلٍ (1620) ، وَتَسْلَقُ (1621) اللَّحْمُ بِالمَصْطَكَاءِ
وَالْقَرْفَةِ وَالزَّيْتُ الطَّيِّبِ حَتَّى يَسْتَوِيَ ، فَيَحْمَصُ بِالفَلْفَلِ وَالْكَزْبِرَةِ وَيَعْمَلُ عَلَيْهِ
٢٤ الْمَرْقُ (1622) . وَيَخْرُطُ الْبَصْلُ (1623) عَلَيْهِ (1624) وَيَغْلَى عَلَيْهِ حَتَّى يَسْتَوِيَ ، وَيَعَصْرُ عَلَيْهِ
الْلَيْمُونُ (1625) .

(125)

صفة المدققة المقلية

- ٣ تحتاج إلى لحم وفلفل وكزبرة خضراء أو (١٦٢٦) يابسة وقليل زيت (١٦٢٧) طيب (١٦٩٧) أو شيرج (١٦٢٨) ، وقليل بصل . فتدق اللحم ويعمل (١٦٢٩) عليه (١٦٣٠) بصلة (١٦٣١) مشوية (١٦٣٢) . يدق معه (١٦٣٣) ويعمل (١٦٣٤) اللحم والحوائج قرص على قَدْر ما يحتاج (١٦٣٥) ، وتعلق (١٦٣٦) الطاجن على النار وتعمل فيه قليل ماء حتى يغلي ، ٦ ويشق فتعمل فيه المدققة فتصلق نصف سلقه وتشال . ثم تعمل الشيرج في طاجن على النار وتقلي فيه المدققة بعد سلقها وقلها ، وتدق الكزبرة اليابسة وترمي عليها في الأوعية .

(126)

صفة الخروف المزوج

- ٩ تحتاج إلى خروف (١٦٣٧) وخل (١٦٣٨) خمر ولبنون وشيرج (١٦٣٩) وفلفل وأطراف طيب وزعفران ، فيسقط (١٦٤٠) الخروف / وتشق بطنه وتخرج جميع ما فيها وتعصر ١٢ الليمون في الخل والحوائج (١٦٤١) فتدقهم وتضعهم فيه (١٦٤٠) . وتعمل معه (١٦٤٢) قليل (١٦٤٣) فلفل (١٦٤٤) وشيرج (١٦٤٥) وتشرح الخروف وهو صحيح (١٦٤٦) ويستوي هو والبصل المشق . فإذا تعرق تقل بالشيرج (١٦٤٧) بحيث تزول زفرته . ثم تلي عليه من ماء السماق ما يحمصه ويصير (١٦٤٨) عليه حتى ينشف الماء ، ثم يقطع عليه (١٦٤٩) الليمون المملح (١٦٥٠) والننع ، وتنزل (١٦٥١) فيه الأفاوه (١٦٥٢) العطرة ويجعل (١٦٥٣) آخرًا (١٦٥٤) لكل شيء من (١٦٥٤) الرقاق المبلول (١٦٥٥) والجردق (١٦٥٦) على العادة المستمرة ، ويلطخ ١٨ بالزعفران المذاب بماء الورد ، ويقلّى (١٦٥٧) بالشيرج الطري ، ويرفع ويستعمل .

(127)

صفة ترتيب حشو السنبوسك

- ٢١ يؤخذ نصف رطل لحم قد سلق (١٦٥٨) كما تقدّم ، فيدق ثانياً وينشف في الهواء ، وأربع (١٦٥٩) حزم بقدونس وحزمة نعناع أخضر مخروطين ونصف أوقية فلفل ، وكذلك (١٦٦٠) كراوية ، وثلاثة عيدان قرفة وعصفورين زنجبيل ودرهمين (١٦٦١) أطراف ٢٤

طيب وهال (١٦٦٢) وقرنفل وسنبل وتنبل / . ثم يجعل اللحم المدقوق في القِدْر ، ويجعل
عليه البقدونس والنعناع ونصف الأباذير وتخلطهم (١٦٦٣) به . وإن أضفت إليه لوز
مقشراً (١٦٦٤) ناعماً وفستقاً (١٦٦٥) أو (١٦٦٦) بندق أو جوز كان حسناً . ثم تحشوا به الرقاق
ويقلّى بالشيرج حتى يستوي وينزل ويهدأ .

(128)

٦ صفة عدس مصفى

تأخذ (١٦٦٧) العدس المدشوش فتسلقه (١٦٦٨) في دست وتشيله (١٦٦٩) في ماجور ،
ويبرد ويصفى من منخل ، وتعلق الدست على النار وتعمل فيه العسل المرسل لكلّ قدح
عدس أربعة أرتال عسل نظيف (١٦٧٠) ، ويلقى عليه العدس (١٦٧١) ، ويطبخ ويطفئ
بالخلّ لكلّ قدح رطل خلّ ، ولكلّ (١٦٧٢) قدح ربع أوقية فلفل وزنجبيل
وأطراف طيب مطحون (١٦٧٤) . وترمي فيه زبيب أسود (١٦٧٥) وقلب (١٦٧٦) لوز مسموط
مصبوغ (١٦٧٧) بزعفران . ويكون الزيت قد نُقِيَ (١٦٧٨) ، فتعمل الجميع فيه مع
قليل من الزبد (١٦٨٠) ، ويطبخ إلى أن يستوي فيغرف في الصحون ويبرد ويؤكل .

(129)

١٥ صفة النجمة

تحتاج إلى لحم وسُمّاق وبصل (١٦٨١) وفلفل وبيض وزعر وليمون أخضر وبندق
وحوائج بقل (١٦٨٢) ، فتغربل / السُمّاق وتدقه (١٦٨٣) وتعمل عليه ، وتحرط حوائج
البصل (١٦٨٤) وتلقى (١٦٨٥) عليه (١٦٨٦) ، والزعر وتلقيه (١٦٨٧) عليه ، وكذا (١٦٨٨)
البندق . وتسكب عليه قليل مرق غمرة (١٦٨٩) حتى يستوي ، وتفقس عليه البيض .

(130)

٢١ صفة الكرنب الممزج (١٦٩٠)

تحتاج إلى كرنب وخلّ وعسل وزعفران وبندق وكراوية فتقطع الكرنب العادة ،
ويسلق (١٦٩١) حتى يستوي ، فيشال ويحرق العسل ويدبّ الخلّ والزعفران وتعمل عليه

أطراف الطيب وقليل من (١٦٩٢) الكزبرة المحمصة المدقوقة مع الحوائج (١٦٩٣) ، ويعمل في (١٦٩٤) الأوعية إلى أن يفرغ ، تعمل بقية الحوائج عليه .

٣

(131)

صفة الأسبوطية

تحتاج إلى (١٦٩٥) فستق (١٦٩٦) وعسل نحل وألية ورقاق وتمر أو عجوة وخشخاش وزعفران وشيرج وماء ورد (١٦٩٧) ، وتعلق العسل على النار حتى يغلي ، فيقطف ريمه ، ويدق السكر ويعمل عليه (١٦٩٨) الخشخاش والزعفران وماء الورد (١٦٩٩) والشيرج (١٧٠٠) ، وتقطع الألية وتسلاً ، وتسقى بالحوائج (١٧٠١) قليلاً (١٧٠٢) قليلاً (١٦٧٠) حتى يفرغ ، ويُسَـط في الصحن (١٧٠٣) ويرش السكر (١٧٠٤) والفستق (١٧٠٥) على وجهها .

(132)

١٢

صفة جواذب (١٧٠٦) الخشخاش

تحتاج / إلى عسل نحل وسكر وفستق وألية وخشخاش ورقاق وعجوة أو رطب ، فتدق السكر والفستق (١٧٠٧) ، ويعجن بالعسل النحل وتسلاً الألية ويضاف إليه (١٧٠٨) الخشخاش والعجوة (١٧٠٩) المتروعة (١٧١٠) ، ويعمل تحت خروف الشوي . ومن (١٧١١) أراد فليعملها (١٧١١) في البيت بلا خروف ، فإذا فرغ تدق بقية السكر وتجعله (١٧١٢) في وعاء ويرش على وجه (١٧١٣) الصحن (١٧١٤) .

١٨

(133)

صفة الفراخ المصوص

تحتاج إلى لحم أو فراخ حمام أو فراخ ربيع ، فتسلق (١٧١٥) اللحم وتطبخه (١٧١٦) ، وتعمل عليه المرق . وتجعل عليه السكر أو الخل ، وأطراف الطيب والنعناع وقليل النشاء وفلفل ومصطكاء وقرفة ، ويغلي عليه عوض (١٧١٧) السكر عسل نحل (١٧١٨) .

(134)

صفة الملوخية

- ٣ نسلق (١٧١٩) اللحم فإذا نضج يغلى (١٧٢٠) ويلقى فيه الكزبرة الخضراء أو (١٧٢١) ثوم (١٧٢٢) وملح مدقوقين وفلفل (١٧٢٣) وكزبرة (١٧٢٤) يابسة (١٧٢٥) وبصل (١٧٢٦) مشوية وكراوية (١٧٢٧) ، فإذا قُلِيَ يلقى فيه شوية (١٧٢٨) مدقوقاً (١٧٢٩) ناعماً (١٧٣٠) ويحرك يسيراً . ثم يعاد إليه ماء صليق اللحم ، ويُغلى غلياناً شديداً (١٧٣١) ، ثم تدرّ فيه الملوخية ولا تغطّي القدر ، فإذا نضجت ترش عليها قليل ماء بارد ونحطّ / على النار (١٧٣٢) ، وتجعل على وجهها دهن آية مسلية (١٧٣٣) بمصطكاء ودارصيني وزيت (١٧٣٤) طيب (١٧٣٤) وشيرج (١٧٣٥) . وإن عمل فيها باذنجان مقلي (١٧٣٦) محشي (١٧٣٧) كان حسناً (١٧٣٨) .
- 42v

(135)

١٢ صفة المشمشية

- ١٥ تأخذ (١٧٣٩) اللحم فتخلصه (١٧٤٠) من العظام وتدقّه (١٧٤١) جيّداً ، وتضيف (١٧٤٢) إليه الأباذير والأفاوه (١٧٤٣) وما يعدله من ملح وتكيله كيلاً لطافاً ونصف في مقلّي وتصبّ عليه ما يغمره من ماء الحصرم ويرفع على نار ويقلب الكيل (١٧٤٤) برفق حتى ينشف الماء . ثم يلقى عليه (١٧٤٥) الشيرج (١٧٤٦) الطري ويقلّي الكيل ويقلب . وكلّما انتهت تلقّيتها (١٧٤٧) فما أعدّ من البيض المفقوش (١٧٤٨) المخلوط به الزعفران المذاب بماء الورد ، فيعلو (١٧٤٩) على الكيل (١٧٥٠) . ثم يعاد إلى المقلّي ويغمس (١٧٥١) في البيض دفتين أو ثلاثاً (١٧٥٢) بحيث تبقى صفراً كالشمش (١٧٥٣) وينزل في الأواني ويصبّ عليها الجلاب المحلى (١٧٥٤) بماء الورد ويعطر (١٧٥٥) بالمسك ويستعمل .

(136) ٢١

صفة سكباچ

- ٢٤ تقطّع اللحم السمين أوساطاً ويجعل في القدر غمرة ماء ويسير ملح وعود دارصيني ، فإذا غلّيّ تزيل (١٧٥٦) الزفرة (١٧٥٧) . ثم تجعل عليه كزبرة / يابسة ، وتأخذ (١٧٥٨) البصل
- 43r

- الأبيض والكراث الشامي والجزر^(١٧٥٩) إن كان أوانه أو الباذنجان وتُقشّر الجميع ،
ويشَقَّ^(١٧٦٥) الباذنجان صليبيًا^(١٧٦١) ويسلق^(١٧٦٢) في قِدْرٍ أُخْرَى في ماء وملح ،
ويضاف إلى اللحم ويعدّل وتلقَى عليه الأباذير ، فإذا قارب النضج^(١٧٦٣) يأخذ^(١٧٦٤) ٣
من الخلّ والدهن أو^(١٧٦٥) العسل^(١٧٦٦) قدر الحاجة ويعمل مزاجًا معتدلًا في الحموضة
والحلاوة ، ويصبّ في القِدْر ويُغلى ساعة . ثم تأخذ^(١٧٦٧) من المرقّ^(١٧٦٨) قليلًا فيذاب
بما يحتاج إليه من زعفران ويُلَقَى في القِدْر . ثم يؤخذ لوز مقشور مفرد نصفين وكفّ عَنَاب ٦
مغسول وتين يابس وزبيب فيجعل في رأس القِدْر ويغطّى ساعة ، وتقطعّ الوقيد^(١٧٦٩) ،
وتمسح جوانبها بخرقه نظيفة ، وترش عليه^(١٧٧٠) قليل ماء ورد ، ويهدأ ويرفع .

(137)

٩

صفة ستّ النوبة

- يؤخذ رجلة عراقية ، تستحلب ، يؤخذ عسل نخل أو جلاب يعلق منها على النار ،
ويضاف إليه قلب فستق ومسك وماء ورد ، وتنزل^(١٧٧١) فيه الدجاج المطجّن^(١٧٧٢) . ١٢

(138)

صفة تفّاحية

- تقطعّ اللحم السمين^(١٧٧٣) صغارًا مستطيلًا وتطرح في القدر وعليه / يسير ملح ١٥
وشيء من كزبرة ، ويُغلى إلى أن يقارب النضج وتترع رغوته . ثم تقطّع البصل^(١٧٧٤)
صغارًا وتلقي فيه^(١٧٧٥) عود^(١٧٧٦) دارصيني وفلفل^(١٧٧٧) ومصطكاء وزنجبيل
مدقوق^(١٧٧٨) ناعمًا وطاقات نعناع . ثم تأخذ^(١٧٧٩) التفّاح الحامض أو^(١٧٨٠) ١٨
المزّ^(١٧٨١) ، يقشّر وينقّى من حبّه ويدقّ في هاون^(١٧٨٢) حجر ويعصر ماؤه ويجعل فوق
اللحم . ثم يرمى^(١٧٨٣) له شيء من اللوز ويُلَقَى في القدر . وتفرك النعناع اليابس فيها ،
وإن شئت أن تعمل فيها ثومًا^(١٧٨٤) فافعل واجعله صحاحًا^(١٧٨٥) ، وإن أردت أن تجعل ٢١
فيها دجاجة فافعل ، إلا أنك إذا عملتها بالدجاج^(١٧٨٦) لا تجعل فيها ثومًا^(١٧٨٧) .

(139)

صفة دجاجة كزنداج (1788)

- ٣ تُشَوَّى الدجاجة وتُسْقَى بدهن (1789) الجوز واللوز (1790) مع يسير ملح وزعفران ، وأحسن ما تشوي (1791) الدجاجة حتى تتعب (1792) ، ويقف (1793) ان (1794) يكون (1795) سميئة . ثم تذبح بعد أن تُسْقَى خللاً وماء ورد والسمط على العادة ويكون
٦ عندك قليل شيرج (1796) وملح وزعفران وتشوي الدجاجة على النار ليئة وتدهن من ذلك فإنها تخرج (1797) في غاية النعومة والطيب .

(140)

٩ صفة / عصافير مشوية

- ترش عليها يسير ماء وتنتف ريشها . ثم تنشف (1798) وتنظف . فإن كانت (1799) مشوية (1800) فتأخذ (1801) زيتاً (1802) وفلفلاً (1803) وزعترًا (1804) وثومًا (1805) وزعفرانًا (1806) وملحًا (1807) وقرفة . تدق الجميع (1808) ناعماً ويضاف إلى الزيت . ثم تجعل (1809) العصافير في عود (1810) منحوت بين كلّ عصفورين قطعة من بياض البصل . ثم يُطلى بذلك الزيت . وكذلك تفعل بالسمان (1811) إذ (1812) شويته (1813) والدجاج أيضاً . وإن (1814) أردت قليها فتغلي الزيت أو (1815) الشيرج (1816) ، ويخلع بعود قرفة ويسير مصطكاء وفلفل . ثم تلقى السمان أو (1817) العصفور (1818) أو الدجاج ويقلى ولا يسلق (1819) أصلاً بماء (1820) ، لكن إذا أردت أن تنقيه من الدم فاغمره في ماء حار قوي الحرارة تكون قد أدبت (1821) فيه ملحًا وزيتًا (1822) ، فاتركه يجفّ وأقله
١٨ حينئذ ببصل . وقد يرمى عليه ماء (1823) وخلّ ولحمون ، فينبغي أن يتجنب أكل السمان الأزرق العين (1824) فإنه يولد البرص (1825) بخاصية (1826) فيه (1827) قد وجدت
٢١ وجربت .

(141)

صفة عصفور مكبوس

- ٢٤ تأخذ (1828) العصافير اللطاف (1829) السميئة ، تشقّ من صدورهما وترمي مرائرها ،

44v وتأخذ (1830) الملح / والدارصيني ويسير (1831) المصطكاء. تسحق (1832) الجميع (1833) ويجعل في بطن العصفور ويلف (1834) عليه آخر. ثم يرص في القطرميز الزجاج ويجعل (1835) عليه يسير شرش وهو ماء وملح ويخمر (1836) بملح كثير.

٣

(142)

صفة العصافير بالبيض

تأخذ (1837) العصافير فتشق وتنظف وتسلق (1838) بالماء حتى ينضج ويرفع. ثم تأخذ (1839) البصل المقطع فتلقيه (1840) بالشيرج (1841)، وتعاد العصافير إلى المقلّى، ثم يصب عليها ما قد أعد من البيض المعتدل بالملح والأبازير والأفاوه (1842)، ويقلب فيه العصافير إلى أن يحمّد البيض ويغرف (1843) في الأواني ويرفع.

٩

(143)

صفة المطجن من العصافير والفرايج والدجاج

تأخذ (1844) من أنها (1845) شت (1845)، فتشق (1846) وتنظف إذا كان (1847) من الطيور الصغار، وما كان من كبار (1848) الطير (1849) كالفراريج والدجاج ينظف ويقطع ويغسل ويسلق (1850) بماء غمرها، أو (1851) الخل (1852) والملح. ثم يرفع وينشف ويمسح بالزعفران المذاب بماء الورد، ويقلى (1853) بالشيرج (1854) أو بالزيت الطيب أو بدهن (1855) الدجاج، وترفع وتستعمل (1856).

١٥

(144)

صفة عصفور مالح مطيب

45r يؤخذ العصفور فينظف / ويُغسل بخلّ خمر ثلاث مرّات (1857) أو (1858) أربعاً (1859). ثم بعد ذلك يقلب عليه زيت (1860) طيب (1860) ولبنون (1861)، ويخلّى (1862) العصفور صحاح على حاله.

٢١

(145)

صنف آخر (1863) منه

- ٣ يعمل كما ذكر (1864) أولاً ، ويقطع صغاراً ويقلب عليه ماء الليمون (1865) والزيت (1866) الطيب (1866) وبقدونس وسذاب وأطراف الطيب ويؤكل.

(146)

٦ صفة لون من عصافير

- تشقّ العصافير ممّا يلي ظهرها (1867) ويقلّى في القدر ويغلى (1868) بالملح (1869) والزيت (1869) ، فإذا احمرت أخذت شيئاً من فلفل وكراويا وكمون وكزبرة يابسة (1870) ورطبة ، وحزمة (1871) سذاب وشيئاً من كرفس ، فتقطع جميع ذلك وتشويه ببيض . ثم تضعه (1872) على (1873) العصافير ، وتنضجها (1874) ويهدأ ويغرف (1875) .

(147)

١٢ صفة آخر (1876) منه (1877)

- تشقّ العصافير من ظهورها . ثم تغسل وتقلّى بالزيت . فإذا احمرت ونضجت يرش (1878) عليها شيئاً من المري (1879) وخلّ ، ودرّ (1880) عليها الأباذير (1881) اليابسة وهدئها واغرفها (1882) .

(148)

صفة العصافير المتنقل (1883) بها على الشراب ببغداد (1884) والموصل

- ١٨ تنظف العصافير وتشقّ (1885) / بطونها (1886) وتغسل جيّداً (1887) ، وتقطع رؤوسها 45v بعد أن تنظف تنظيفاً (1888) حسناً (1889) . وتوضع ناحية ، ويقطع أرجلها وأطراف أجنحتها لا غير . ثم يضع (1890) واحداً (1891) بعد واحداً (1892) على رخامة نقيه (1892) حسنة (1893) مبسوطة (1894) . ويدقّ بججر أو خشبة نظيفة حتى ينكسر صدر العصفور ويبقى المخ . ويرفع وتنضج الجميع بركم . ثم تضع (1895) يقلّى (1896) مبسوطة

- الأسفل فتجعل على النار زيت (١٨٩٧) طيب (١٨٩٨) أو شيرج (١٨٩٩) ، وتقد (١٩٠٠) عليها حتى يغلي الزيت (١٩٠١) ، وعلامته أن تقطع (١٩٠٢) عليه قطرة من (١٩٠٣) ماء فينشر ويقوى ، فتبسط العصافير جيداً (١٩٠٤) في المِغْلَى واحدًا إلى جنب واحد (١٩٠٥) بحيث لا ٣ يركب بعضها على (١٩٠٦) بعض (١٩٠٧) . ثم تضع (١٩٠٨) فوق الجميع حجر صلب ويترك يسيرًا . ثم ترفع الحجر عنها ، وقلبها (١٩٠٩) وافعل (١٩١٠) بها كذلك مرات حتى تنضج وتحمّر ، وتكون قد أعددت (١٩١١) لها ملحًا محلولاً في الماء بحيث (١٩١٢) يكون ظاهر ٦ الملوحة فيكون في إجانة إلى جانب المقل فتشيل العصافير من المقل وتلقيها في الماء / والملح وتنضج (١٩١٣) بجميعها كذلك . ثم ينزل (١٩١٤) حتى يبرد ، وتشال من الماء وتعصر ويجعل (١٩١٥) في صحن ، ويرش عليها كزبرة يابسة وكراويا وفلفل ومصطكاء (١٩١٦) ٩ ويقدم .

(١٤٩)

- صفة عصافير مطبوخة يتنقل بها على الشراب تصنع بالمغرب والأندلس ١٢ من شرط هذا العمل ألا (١٩١٧) تكون إلا في قدح (١٩١٨) زجاج ، وذلك أن طرف المغرب والأندلس ورؤسائهم وملوكهم ولا سيما في فصل الشتاء والخريف يصنعون هذا (١٩١٩) القدر بين أيديهم فينفرج عليها لكونها (١٩٢٠) يدي (١٩٢١) ما في ١٥ باطنها (١٩٢٢) ، والعصافير تغلى فيها وتتحرك وهي على النار ، ويتناول كل من (١٩٢٣) منها (١٩٢٤) مرقّة حارة وعصفورًا (١٩٢٥) واحدًا (١٩٢٦) في سكرجة على جهة النقل من أول المجلس إلى آخره . ١٨

صفة (١٩٢٧) القدر

- تصنع قدرًا (١٩٢٨) من زجاج رقيق كالذي (١٩٢٩) يصنع منه القناني والأقداح ، فإن الحكمة فيها إنما هي الصناعة (١٩٣٠) ولا (١٩٣١) في ثخن (١٩٣٢) الزجاج ، وذلك أن ٢١ يكون على هيئة القدر ، سواء . إلا أنه يصنع الزجاج (١٩٣٣) البولن (١٩٣٤) / في أسفلها وهي رطبة عندما يصنعها (١٩٣٥) وترفعه إلى جهة رأسها حتى يتكون غير مثقوب الأعلى (١٩٣٦) إلى مقدار ثلثيها فإنها إذا صنعت على هذه السورة (١٩٣٧) طبخ فيها الإنسان ٢٤

أي لحم (١٩٣٨) شاء وأي (١٩٣٨) لون (١٩٣٩) كان بعد أن تكون نار فحم ولو (١٩٤٠) كانت أقوى النيران إلا أن الطبخ فيها يحتاج إلى شروط (١٩٤٠) منها أن الماء لا ينقص عن ارتفاع الأنبوب الطالع في الوسط (١٩٤١) فتى نقص انكسرت. ومنها أنه (١٩٤٢) لا توضع على النار القوية دفعة ولا يحطّ عنها (١٩٤٣) إلى البرودة دفعة، فإنها إن فعل بها (١٩٤٤) ذلك انكسرت، بل (١٩٤٥) توضع على نار لينة حتى يقوي النار عليها بالتدريج. ومنها أنه (١٩٤٦) لا يزداد فيها (١٩٤٧) ماء باردًا أصلًا بل يجعل فيها جميع ما يحتاج إليه من أول الأمر.

صفة طبخ (١٩٤٨) العصافير فيها

- ٩ تنظف العصافير وترك رؤوسها عليها (١٩٤٩)، وتنشق بطونها (١٩٥٠) وتردّ قلوبها وكبودها معها، ولا تقطع من العصفور إلا رجلاه فقط. وتغسل غسلًا بالغًا ويجعل في القدر، ويقطع عليها البصل والكراث / أرق (١٩٥١) ما يكون، ويصبّ عليها مقدارًا (١٩٥٢) 47r
- ١٢ صالحًا من الزيت (١٩٥٣). وتلقي فيها كفّ حمص مبلول، لا بدّ منه فيها. ويجعل فيها عندما يقارب النضج من البقول الرطبة كزبرة وكراث وبصل أخضر وسذاب مقطّع (١٩٥٤) في مثل نصف الأصبع وقلوب شمر رخصة ناعمة أنعم ما فيه (١٩٥٥)
- ١٥ صحاح أو مقطّعة. تقطع البصل بحيث يكون صفة البقول وتلقي فيها حاجتها من الملح وأبزار يابسة (١٩٥٦) كثيرة وهي (١٩٥٧) فلفل (١٩٥٨) وسنبل وقرنفل (١٩٥٩) ودارصيني وخولنجان (١٩٦٠) وكزبرة يابسة وكراوية، وما شئت أن يهدفها (١٩٦١). فتدقّ جميعها
- ١٨ وتقسم نصفين، فتلقي النصف على العصافير عندما (١٩٦٢) توضع في القدر (١٩٦٢) مصرورة (١٩٦٣) في خرقه رفيعة (١٩٦٤)، توضع مع العصافير عندما توضع في القدر. والنصف (١٩٦٥) الآخر عندما يكمل نضجها يطرأ به القدر (١٩٦٥) مصرورًا أيضًا. ثم
- ٢١ تصبّ فيها من ماء الورد ما (١٩٦٦) أردت (١٩٦٧) ويسير (١٩٦٨) من المسك، ويطرأ (١٩٦٩)
- له (١٩٧٠) القدر (١٩٧٠) عند كمال نضجها. فإذا اجتمع ما يجب جمعه (١٩٧١) في القدر
- خذ (١٩٧٢) جزء (١٩٧٣) من الماء القراح، وجزء (١٩٧٣) من خلّ الخمر الحاذق،
- وجزء (١٩٣٧) من / المري النقيع (١٩٧٤) الرائق، فجمع (١٩٧٥) ثلاثها (١٩٧٦) ناحية (١٩٧٧) 47v
- ودقّها (١٩٧٨)، فان احتجت (١٩٧٩) إلى زيادة خل أو مري وما أردته تحسب (١٩٨٠) قوّة الخلّ والمري حتى تذوق (١٩٨١) الجميع فيكون خير (١٩٨٢) الطعم (١٩٨٣) معتدل

- المزوز (1984) ، فتصبّ على العصافير منه ومن الأخطاط ملاً (1985) القِدْر (1986) إلى موضع الغليان لا غير. ثم توضع (1987) نافخ (1988) نفسه (1989) على موضع (1990) مقفل (1991) ، ويجعل فيه الفحم فحموه (1992) واحدة في وسط الفحم (1993) ، ويترك يسيراً حتى (1994) يبدأ النار (1995) فتأخذ في الفحم دوران (1997) ، وتظهر حرارتها ، فتضع (1998) القِدْر بما (1999) فيها على الفحم حتى يغلي وينضج جميع ما فيها فيطيب بالأفاوه (2000) اليابسة والبقول الرطبة وماء الورد المسك (2001) . ويتناول (2002) منها الشيء (2003) كما ذكرنا ويكون مشاهدة (2004) حركة العصافير صاعدة (2005) وهابطة برؤوسها عليها والحمص الأبيض والأسود في خلاله مع خضرة قلوب الشمار ، والبقول أغرب وأطيب من (2006) كل (2007) ما فيها . وتبقى يوماً كاملاً على النار أو (2008) ليلة (2009) كاملة ولا يضرها ما لم ينكشف (2010) الأنبوب (2011) . فإذا أريد تفريغها / ووصل تناول ما فيها إلى حدّ رأس الأنبوب (2012) رفعت العصافير وغيرها وترك (2013) بقية المرق (2014) مع الحمص (2015) ، فإن الغرض إنّما هو في مائه للمنافع في الباه (2016) فتتزل الحمص (2018) وتبقى حتى يزد (2016) القدر من مائها (2017) فتخرج منها وتنظف (2018) وترفع (2018) إلى وقت الحاجة (2019) فإنها من خواص ما تأكله (2020) الملوك والوزراء لقوة (2021) الباه (2022) ، فاعلم ذلك .

في عمل المَرّي وخزن ماء (2023) الحصرم والليمون

صفة المَرّي النقيع

- يؤخذ ثمانية (2024) أقداح (2024) دقيق شعير جديد طيّب ، فيعجن بدون (2025) ملح بنخالة ، ويصنع (2026) قوالب صغار كقوالب السكر ، ويثقب وسطها بالإصبع (2027) لوح قد (2028) بسط (2029) بنخالة في ظل ويترك عشرين يوماً . ثم تقلب أعلاها (2030) أسفلها (2031) ويترك عشرين يوماً (2032) وليلة (2033) . ثم

- يُجرد (2034) القوالب ممّا عليها من النخالة (2035) والغبار. ثم يدقّ جريشاً أمثال الفول. ثم يُضاف إلى الجميع ربع (2036) من دقيق الشعير بنخالة. ثم يؤخذ أربعة أمداد ملحاً
- ٣ ويُضاف إليها ويوضع الجميع (2037) / في خابية كانت للزيت غير رشاحة، ويُضاف إليها (2038)، ويوضع الجميع (2038) إلى ذلك كفايته (2039) من الماء واجعل (2040) الخابية في موضع أخذه (2041) الشمس النهار كلّهُ. ثم يحرك بعود الذكّار (2042) أربع مرّات في (2043) كلّ يوم مدّة ثمانية أيّام. ثم تأخذ (2043) ربع دقيق مليح (2044) وتصنع منه أرغفة ويُجعل في الفرن بمقدار انعقادها (2045) ويُطرح في الخابية السخنة بعد أن يقطع لقمًا وتغطّى الخابية ثلاثة أيّام. ثم تُدخل اليد بما (2046) فيها من تفل (2047) فتقطع وتحرك ذكّار (2048) المذكور أربع مرّات في كلّ يوم أو أكثر (2049) ثمانية أيّام. ثم يؤخذ ربع دقيق قمح ويُعجن بمدّ ملح ويُجعل (2050) منه خبزاً (2051) غلاظاً ويبيت في الفرن أو يطبخ بالنار حتى يصير (2051) الخبز مسكياً (2052)، ولا يبلغ حدّ الحرق (2053)، ويدقّ ويُجعل في الخابية ويحرك بالعود مدّة شهرين ولا تغفل عنه ولا تفرقه بحسبه (2054) فإذا انقضت الشهرين (2055) إن (2056) رأيت يناعيع المرّي هبت (2057) وارتفعت على الماء.
- 49r ثم يؤخذ قفّة (2058) تملأ ممّا (2059) في الخابية وتعلّق وتوضع (2060) / تحتها قصرية وتنصل (2061) يوماً وليلة. ثم تأخذ (2062) ما اجتمع في القصرية وتضعه (2063) في إناء خشب (2064)، وتأخذ (2065) ما بقي في القفّة فيوضع ناحية (2066). وتصنع بما بقي في الخابية كما تقدّم. ثم يضاف الأوّل إلى الثاني ويُضاف التفل الآخر (2067) إلى التفل الأوّل (2068) ويصرف إلى الخابية ويطرح عليه كفايته من الماء وتحرك ويترك (2069) مدّة عشرون يوماً. ثم يُصنع به ما صُنِعَ بالأوّل من (2069) التعلّق (2070) والتصفية ويُضاف ذلك إلى الأوّل ويُجعل ذلك في قصرية في (2071) الشمس (2072) ثلاثة أيّام. ثم يُرفع ويُستعمل. ٢١

(151)

صفة مرّي (2073) شعير مغربي

- ٢٤ يؤخذ ورق أترج (2074) و نارنج وليمون مراكبي وخوخ وريحان اترنجي (2075). تغمر (2076) هذه الأوراق بماء حلو في قصاري وتركهم في الشمس أربعة أيّام، ويؤخذ الشعير، يغربل وينقى (2077) ويحمّص ويطحن ناعماً ويخلط بمثل (2078) رבעه ملح

مسحوق ، ويعجن جيداً (2079) ويعمل فطائر رقاق ويخبز جيداً (2040) حتى لا يبقى فيه رطوبة ويبرد. ويعمل في قصاري ويخمر بالماء ، ويعمل في الشمس الحامية أسبوعين ، وتمرسه ويصفى ويطبخ طبخاً (2080) جيداً (2040) / ، وتكون قد خلطت معه قدحين ٣ كراوية محمصة مطحونة مغريلة ، ويرفع (2081) فإنه (2082) غاية (2083).

(152)

٦ صفة عمل الحصرم

يؤخذ الحصرم فينثر عليه ملحاً ويداس بالأرجل ويُعصر ويُصفى (2084) ماؤه ويُجعل في قربات (2085) ويترك مفتحة الرؤوس حتى يغلي ويقذف وسخه ويرسب في أسفله الثفل. ثم يصفى إلى قربات (2046) آخر ، ويترك أيضاً مفتوحاً حتى (2086) يقذف أيضاً ٩ ما بقي فيه من الوسخ ، ويركض تفلّه أيضاً. ثم يصفى إلى قربات آخر (2086) ، فإذا سكن غليانه من هذا ، فتملاً به القرب (2087) وتجعل عليه زيتاً (2088) مغسولاً (2089) وطاقات نعناع ، وينزل (2090) في الشمس حتى يحفّ طينه (2091) وينزل (2092) ١٢ ويستعمل.

(153)

١٥ صفة أخرى تقيم مدة ولا تتغير ولا (2093) تفسد (2094)

تعصر ماء الحصرم الكثير الماء ويصفى ويجعل في قدر مونة (2095) ، ويطبخ حتى تطلع رغوته وزبده. وكلما طلع شيء قلع بمغرفة مشبكة ، ويغلى حتى يذهب منه الربع أو السدس. ثم ينزل عن النار ويترك بحاله في قدر حتى يجلس (2096) ويبرد (2097). ثم ١٨ يقطف / صفوه إلى القرب (2098) ويجعل فيه ورق النعناع وزيت (2099) ويسدّ 50r ويطين وينزل (2100) في الشمس عشرة (2101) أيام (2102) ، ثم ينزل ويستعمل.

(154)

٢١ آخر (2103)

يؤخذ الحصرم العجبر (2104) ينقى ويعصر في المعصرة أو يدق في قصعة من (2105)

خشب حتى لا يبقى في (2106) قشره (2107) منه شيء . ثم يقلب في قدر جديدة (2108) وتتركه ليلة حتى يركد ، ويشال رافعه فيحلّ في قدر (2108) على نار قوية (2109) ويغلى حتى ينقص النصف ويبقى لونه أحمر مثل (2110) العقيق ، فيحلّ (2111) فيه عند ذلك قطع دارصيني ويحرك بباقات نعناع كبار ساعة بعد ساعة . وكلما تَلَفَتْ (2112) باقة حركها بباقة غيرها (2113) وترفع وتنزل حتى يرسب ويصفى وتخممه (2114) بيسير شيرج . ومتى خلا الإناء ناقصاً (2115) فسد (2075) . فإذا برد وركد الوسخ (2116) يرفع الرائق ويملاّ به إناء زجاج (2117) وهو يقيم سنين (2118) لا يتغير .

(155)

٩ ماء (2119) الليمون للشراب

تعصر ماء الليمون بعد أن يغسل ويعصر على (2120) قطع (2120) سكر ، ويرفع في إناء (2121) ويستعمل في الأشربة .

١٢ (156)

ماء (2122) النارنج

١٥ يجعل في إناء بيسير ملح ، ويؤخذ النارنج يعصر ، ولا يعصر (2123) / الذي 50v قشره (2124) ، فإذا أعصرته تخلّيه حتى يرسب (2125) وتأخذ رائبه (2126) فتحلّ (2127) فيه قليل سذاب وترفعه في الشمس ، فإنه مليح نهاية (2128) والأجود أن يذبل (2129) النارنج ثم يعصر .

١٨ (157)

صفة خلّ النعناع

٢١ يمشق (2130) النعناع من ورقه ويحشى في قرعة ويعمل عليه من الخلّ ما يغمره ويضرم النار تحته ويكون مشدود الوصل ، فإذا أصبحت (2131) فكّ الوصل واستقطر الماء كما تستقطر الورد ، ويشال في إناء الزجاج .

(158)

صفة (2132) أخرى مثله

٣ يؤخذ نعناع فيحلّ في الخلّ. ثم يحشى به القرع يجيء خلّاً أبيض ساطعاً نافذاً. وقد قيل أنّ الورد إذا رشّ عليه وصوعد يجيء خلّ الورد له طعمه لذيد (2133) ورائحة.

(159)

صفة أخرى

٦ يؤخذ عنب أبيض يحلّ ويحشى في القرع، ويستقطر في الأنبيق ومعه نعنغ، يجيء خلّ أبيض ملبّح (2132).

(160)

صفة ماء نارنج

يقطف النارج عند انتهائه وتقرّ القشرة (2134) الوسطانية (2135) بدائرها، يرمى والذي يقشر قشره لا يعصر النارج لثلاً / يجيء فيه مرارة، وإنما تقطع النارجة نصفين ١٢ بعد قشرها وتعطى (2136) لمن يعصرها. والسكين (2137) التي تقشر بها لا تقطع بها إلاّ يجلاها (2137). فإذا عصرتها (2138) وحصل (2139) الكفاء (2140) يصفى من حبه بمنخل (2141) أو يروّق (2142) ويوضع في القناني ويختم بالزيت ويرفع إلى وقت الحاجة ١٥ فإذا أردت أن (2143) تأخذ (2144) منه شيئاً تفتح رأس القنية وتحطّ فيها على راحة كفك وتصعد (2145) الزيت إلى قعرها فتفتح راحتك (2146) وتأخذ منها حاجتك. ثم تردّ القنية إلى ما كان (2147)، فإن كان عندك ماء نارنج فيه (2148) زيت (2149)، فإن خلّيتها ١٨ ناقصة (2150) فتلت (2151) وترميه (2152).

(161)

صفة ماء الليمون

٢١ يصحن (2153) السكر العال ويعمل تحت معصرة ماء الليمون (2153) في إناء مدهون، وتعصر عليه الليمون. ثم يروّق براووق أو يصفى بمنخل، وترمي حبه ويشال في

- ٣ القَرَب (2154) ، ونختم بدهن لوز أو شيرج (2155) . فإذا أردت استعماله ، يلقط ذلك الدهن بقطنة من على فم الوعاء ويستعمل في الشراب ، والأقسما وسائر المشروبات / إلّا 51v الملوحات (2156) لا يعمل فيها .

(162)

صفة خلّ مستقطر

- ٦ يمشق النعناع من ورقه ويحشى في قرعة أو (2157) غيرها ، وتضع (2157) عليه من الخلّ ما يغمّره ، وتضرم النار تحته ويكون مشدود الوصل فإذا أصبحت (2158) فكّ الوصل واستقطر (2159) كما تستقطر الورد ويشال (2160) في إناء زجاج ويستعمل فهذا ٩ خلّ النعناع .

(163)

صفة أخرى

- ١٢ يؤخذ نعناع يجعل في الخلّ ، ويحشى به القرعة (2161) ويقطّر . يجيء خلّ أبيض ساطع يعمل به الأعمال التي (2162) يحتاج فيها (2163) إلى الخلّ .

(164)

- ١٥ صنعة (2164) مري (2165) نعن

- ١٨ يؤخذ من (2166) دقيق الشعير جزئين (2167) ، ومن الملح جزء (2168) ، يُسحق الملح ويخلط مع الدقيق ويعجن منه (2169) خبز فطير . ثم تبيت (2170) في الفرن وتخرج من الغد (2171) ، فإن كان قد احترق ظاهره وباطنه وإلّا حميت عليه الفرن حتى يحرق (2172) . ثم (2173) يؤخذ (2174) ويكسر بقدر (2175) الفول (2176) ويجعل في قدر نظيفة (2177) ويغمر بالماء ، ويجعل فيه قبضة من الزعر (2178) والنعناع وقضبان (2179) الرازيانج ورأس صنوبر مرضوض (2180) وقشر (2181) الأنرج والسفرجل (2182) ، ومن ورق (2182) / الأنرج (2183) ورقات ويدخل في الفرن ويبت (2184) فيه (2185) ، 52r ويصفى ويلقى فيه من العسل الطيب قدر ما يكسر به من ملوخته . ثم ترفعه (2186) في

الأواني النظاف⁽²¹⁸⁷⁾ وتصبّ عليه من الزيت الطيّب . فاحفظه⁽²¹⁸⁸⁾ فإنّه⁽²¹⁸⁹⁾ غاية⁽²¹⁴⁸⁾ .

٣

(165

صفة مرّي⁽²¹⁹⁰⁾ آخر⁽²¹⁹¹⁾ عطري عجيب

- يؤخذ من دقيق الحنطة كيلتين ويضاف إليه من الملح نصف كيلة ، ويعجن منه
 ٦ أرغفة ويبعث في الفرن ويخرج من الغد فإن احترق فحسن ، وإلاّ تبالغ في حرقه⁽²¹⁹²⁾ .
 ثم يكسر قطعاً صغاراً ، ويجعل في القِدْر⁽²¹⁹³⁾ مع قبضة من⁽²¹⁹⁴⁾ زعتر⁽²¹⁹⁵⁾
 وورقة⁽²¹⁹⁶⁾ رند⁽²¹⁹⁷⁾ وأترج⁽²¹⁹⁸⁾ ونعناع وريحان⁽²¹⁹⁸⁾ وقضبان⁽²¹⁹⁹⁾ نارنج من
 ٩ كل واحد⁽²²⁰⁰⁾ قبضة . فتغمر⁽²²⁰¹⁾ الكلّ بالماء ويبعث في الفرن . فإذا كان من الغد
 صفّي واجعل على الباقي ماء آخر ، ويعاد⁽²²⁰²⁾ إلى الفرن أيضاً بعد أن يمرس ، فإذا
 خرج⁽²²⁰³⁾ من الغد صفّي وإن شئت أن تضيف المائتين وإن شئت تركت كل⁽²²⁰⁴⁾
 ١٢ منها على حدّته ، فإن حلّت⁽²²⁰⁵⁾ فيه⁽²²⁰⁶⁾ شيئاً من النشاء جاء فاتر⁽²²⁰⁷⁾ /
 52v أخذته⁽²²⁰⁸⁾ ، فإن حلّت⁽²²⁰⁸⁾ فيه شيئاً من العسل في المحرق شيء جاء حسناً⁽²²⁰⁹⁾ /
 عجيباً . فافهم⁽²²¹⁰⁾ ذلك⁽²²¹¹⁾ .

١٥

الباب السابع

فما يُعمل من البيض من العجج وغيرها

(166

١٨

صفة عجة

- يؤخذ اللحم ، يُسلق⁽²²¹²⁾ ، فإذا نضج يُدقّ ثانياً ويُقلّى بدهن ، ويخرط بقدونس
 ويجعل على⁽²²¹³⁾ اللحم ، والبقدونس في زبدية ، ويفقش عليه البيض وأبزار
 ٢١ حارة⁽²²¹⁴⁾ وكزبرة⁽²²¹⁵⁾ خضراء ويابسة وخضر⁽²²¹⁶⁾ مدقوق⁽²²¹⁷⁾ ويقلّى في طاجن
 بزيت⁽²²¹⁸⁾ وشيرج⁽²²¹⁹⁾ ، وتكون المقلّى مدوّرة لها حافة عالية وساعد طويل مثل
 المغرفة . ويجعل على نار فحم هادئة ، ويقلّب عليه جمعاً⁽²²²⁰⁾ زيت⁽²²²¹⁾

وشيرج (2222) ويصير حتى يحمر (2223) ويعمل فيه البيض والحوائج لكل عجة
خمس (2224) بيضات ويسير من الحوائج ولحم مقلي ويملا (2225) المقلّي (2226) .
وتترك (2227) حتى تجف وتقلب عليه (2228) شيرج وزيت يسير ، ويقلب (2228) كل
ساعة حتى ينضج (2229) .

٣

(167

صفة أخرى منها بياقلاً (2230)

٦

تعمل العجة كما ذكرنا (2231) أولاً (2232) ، ويزاد باقلاً أخضر مقشر (2233) من
قشرين (2234) ويقلى كما ذكرنا (2235) في الذي قبله .

(168

٩

صفة عجة حامضة

يعمل كما ذكر أولاً وتزيد (2236) مع الحوائج الليمون / المالح مقطّع (2237) ، وتقلي
العجة ، فإذا أخذت (2238) في النضاج (2239) يبخش (2240) بالسكين بخوشاً (2241)
كثيراً (2242) ، وتقلب عليها خلّ وماء ليمون بالملعقة (2243) تصير قليلاً وتقلبها (2244) ،
وتفعل بها ذلك (2245) ستاً (2246) أو (2247) سبع مرات ، وتطول روحك (2248) فإنها
تبقى عجة حامضة .

١٥

(169

صفة عجة قناني (2249)

يؤخذ حوائج العجة ، تجعل في زجاج ويسدّ رأسها جيداً ، وترمى في نار ، يغلى عليها
حتى ينضج ، ويكسر عنه الزجاج برفق حتى يبقى على صورتها وتقلبها بزيت وشيرج .
وهذه العجة تعمل في الساهر .

١٨

(170

٢١

صفة عجة بعصافير

تأخذ عصافير فتنظفها وتقلبها بزيت مالح (2250) حتى تحمر. ثم تأخذ (2251)
من (2252) البيض عشرة بيضات (2252) فاضربها (2253) بشيء (2254) من فلفل وكزبرة
رطبة مقطعة. ثم صبها على العصافير واقليها (2255) حتى تنضج.

٣

(171)

صفة عجة من غير بيض

اعمد إلى الحمص (2256) فاسلق (2257) ، ودقه حتى ينعم واصلق بصلاً (2258) ودقه
معه وصب عليه شيئاً (2259) من زيت ومرّي (2260) والقي فيه شيئاً (2218) من ملح وأبزار
يابسة وهي كزبرة وكراويا وفلفل ، واجعل معه شيء من ملح (2261) . ثم اقله في قدر
حتى / ينضج فإن من (2262) أكله لا ينكر (2263) من (2264) عجة البيض شيئاً (2265) .

٩

53v

(172)

صفة بيض محشي (2266)

يسلق (2267) البيض وينقى (2268) من قشره (2268) ، ويشقق (2269) نصفين ،
ويخرج الفصوص ويجمع (2270) في صحنه (2271) وترمى عليه كزبرة خضراء وماء
بقلة (2272) وقرفة وسنبل وتنبل (2273) وقليل (2274) مرّي (2275) شعير (2276)
وزيت (2277) طيب (2278) ، وتعزل (2279) الجميع والدرمك (2280) وتصير (2281) عجة
وتحشى به البيض ، ويربط (2282) بخيط (2283) ويغبر (2284) بغبار (2285)
الدرمك (2286) وينقل (2287) ويصنع لها مرقاً (2288) مثل حشوها وينثر (2289) عليها سنبل
وقرفة .

١٨

(173)

صفة البيض المكبوس

يؤخذ (2290) البيض فيُسلق (2291) ويخرج من قشره ويثقب (2292) بمسلة (2293)
ويجعل في جرة ويجعل عليه بسير ملح ويلقى عليه غسل وخل ويكون الخل الغالب .

٢١

(174)

صفة (2294) البيض مخَّلَل (2295)

- ٣ تسلق (2296) البيض فإذا نضج يخرج (2297) ويقشَّر (2298) ويشقَّب (2299) بطرف سكين رقيقة (2300) أو مسلة ثقبا (2301) جيِّداً (2302) ، وينقَع (2303) في ماء وملح بعض يوم حتى تخرج زهومته . ثم يغسل بماء عذب حتى يخرج (2304) الملح منه ويترك قليلاً ، ويؤخذ خلّ خمر ثقيف (2305) فيجعل في قِدْرة (2306) نظيفة (2307) قدر ما يغمر البيض ٦ / ، ويجعل فيه دارصيني وزنجبيل وكمون وكزبرة يابسة وحبات قرنفل صحاح ؛ يطرح جميع هذا في الخلّ والسذاب وورق الأترج (2308) وورق الكرفس والنعناع ، ويجعل فيه عسل أو سكر حتى يكون (2309) مزاً (2310) طيباً (2311) . وإن (2312) لم ترده (2313) مزاً وأردته (2314) حامضاً (2315) فلا (2316) يجعل فيه (2316) حلاوة . ثم يجعل (2317) على النار ويغلى حتى تنضج الأباذير ، وتنزل القدر عن النار ويلقى البيض المسلوق (2318) فيها على المكان وهو يغلي ، وتنزل (2319) في (2320) القدر (2321) كما هو ، ويرفع (2322) ويؤكل مع (2323) لحم السكباج (2324) المبرد ، وأكثر ماء الورد . وإن أردت تصفيه فبزعفران ، أو تخميره فبعصفر ، فإنه لذيد طيب .

١٥ (175)

صفة (2325) آخر

- ١٨ تأخذ البيض ، تعمل منه مثل الأول سواء ، إلا في هنا لا تطبخ أباراه . ثم تجعل البيض في برنية خضراء أو زجاج ، وتصبّ عليه الخلّ والأباذير كلّها قدر ما يغمره (2326) . وإذا (2327) أردت تجعل (2328) فيه عسل (2329) أو سكرًا ، وإن أردت جعلت فيه زعفراناً (2330) ، وإن أردت أحمر جعلت فيه عصفرًا . ويؤكل مع ماء الورد والشوي والبقول ، وهو يبقّى إذا رفعته أيامًا ، وهو لذيد . ٢١

(176)

صفة (2331) لون آخر منه

- ٢٤ / يسلق ويقشَّر بشرط ما وصفنا ، ويجعل في قدر نظيفة ويجعل فيها ورق الأترج 54v

والسذاب ودارصيني وطاقات الكرفس والزنجبيل وحبّات القرنفل ، ويغلي على النار غليتين أو ثلاثة . ثم تنزل القِدْر وتجعل البيض فيها وهي تغلي . ويكون قَدْر ما يغمر البيض ، وتُلْقَى عليه الحوائج المذكورة ، وهو طَيِّب جدًا .

٣

(177)

صفة (2332) أخرى (2333)

- ٦ نحتاج إلى بيض وحوائج بقل ورؤوس بصل وشيرج او دهن بزر (2334) وفلفل ، فتخَرَط البصل رقيقًا . وتعمل عليه قليل الماء وقليل زيت طَيِّب أو شيرج حتى ينضج . وحطّ عليه حوائج البقل يذبل وتنزله من على النار فيدقّ الفلفل ويلقَى عليه ، وتفقش عليه البيض . ويُضْرَب بعود ، وتعلق الطاجن على النار ، وتضع فيه الشيرج حتى يسخن . فتعمل الحوائج بالبيض فيه حتى يستوي الوجه الواحد فتقلب الوجه الآخر . فإذا نضجت تقلّب في وعاء مدوّر (2335) وإذا استوى الوجه الأول وأردت عمل الثاني فتعمل في الطاجن شيرجًا آخر للوجه / الثاني (2336) إن لم يكون (2337) بقي في الطاجن شيرج . 55r ١٢

(178)

صفة (2338) العجّة بالخلّ

- ١٥ نحتاج إلى لحم وخلّ وبيض وشيرج وحوائج بقل وفلفل وكزبرة يابسة وبندق مدقوق (2339) ومعه الألية . ويقرص قرصة ويسلق حتى يستوي ، فيقلّب على الوجه الآخر حتى يستوي الآخر ، فيدقّ وينشّر حتى يخرج منه العروق ، ويلقى بالشيرج الطري ، وتخَرَط عليه حوائج البقل ويدقّ البندق ويعمل عليه ، ويسكب عليه الخلّ . ولا تزال تغلي عليه حتى ينشف الخلّ فينزل ويبرد ، ويعمل فيه قليل الملح وتفقش عليه البيض ويضرب فيه ويلق الطاجن على النار ويعمل (2340) الشيرج حتى يسخن فيقلب الحوائج فيه حتى يستوي الوجه (2341) الواحد ، فيقلبها في الوعاء ويرجع تعمل في الوعاء ٢١ شيرجًا آخر وتعمل فيه إلى أن يستوي الوجه الآخر .

(179)

صفة (2342) المدفونة (2343)

- ٣ تحتاج إلى لحم وبيض وبصل (2344) وحوائج بقل (2345) وفلفل ومصطكاء وقرفة .
 فتسلق (2346) اللحم ويقلى ناشف ، وتحترط البصل في وعاء وحده ، وتعلق الطاجن على
 النار / وتعمل فيه البصل المخروط (2347) ، وتعمل عليه قليل ماء وملح حتى
 55v يسلق (2348) ، فتعمل عليه قليل الشيرج (2349) حتى يغلي ، تحط (2350) عليه (2351) حوائج
 البقل حتى يذبل ، فتدق الفلفل وتضعه (2352) عليه وتعمل (2353) اللحم عليه (2354)
 وتفقش عليهم الجميع البيض ويضرب ، ويعلق الطاجن على النار وتعمل فيه (2355)
 الحوائج مع اللحم حتى يستوي . ٩

(180)

صفة (2356) عمل بيض مصوص

- ١٢ يطرح الشيرج (2357) في الطاجن ، وتنقى (2358) الكرفس من عيدانه ، وتلقيه (2359)
 عليه . فإذا تطجّن معه ، درّ (2360) عليه (2360) الدارصيني والمصطكاء (2361)
 والكرامية (2362) . ثم تصب عليه (2363) الخل حاجتك ، ويصبغ بقليل زعفران ويعدل
 ١٥ بالملح ، ويفقش عليه (2364) البيض ، وتغطي رأس القدر ، فإذا استوى (2365)
 يرفع (2366) .

(181)

١٨ صفة (2367) بيض مخردل (2368)

- يسلق (2369) ويقشّر ويبخس (2370) بإبرة ، وتبّل بقليل ملح وكمون مصحون في
 وعاء ، وينزل (2371) من بكرة (2372) النهار (2373) إلى الظهر (2374) فيه . ثم يشال
 ٢١ ويصبغ بالزعفران ، ويعمل عليه خل (2375) والخردل والنعناع وأطراف الطيب (2376) .

(182)

صفة (2377) بيض مخّلل (2378)

٥٦r تقشّر البيض المسلوق ويمرغ في الكمّون⁽²³⁷⁹⁾ والملح⁽²³⁸⁰⁾ المصحونين وينقع في زبدية نصف / نهار ، حتى يسيل منه مائه . ثم تقتل الزعفران وأطراف الطيب والفلفل والزنجبيل وزرّ الورد والمصطكاء بالخلّ والخمر ، ويعمل في وعاء مدهون أو قطرميز ٣ ونعناع وبقدونس ويترك حتى يطيب .

(183)

٦ صفة⁽²³⁸¹⁾ عجة وجاءت مليحة

تأخذ⁽²³⁸²⁾ رطل لبن حليب وخلّ⁽²³⁸³⁾ وحمص مصلوق ناعم ، ويُخلط في بعضه بعض ، ويُضرب ضرباً⁽²³⁸⁴⁾ جيّداً⁽²³⁸⁵⁾ ، ويصفّ⁽²³⁸⁶⁾ وينزل من منخل . ثم تأخذ⁽²³⁸⁷⁾ خمسة عشر بيضة فتضربها ضرباً جيّداً ، وتضيف إلى ذلك خمس⁽²³⁸⁸⁾ ليمونات مالحة⁽²³⁸⁹⁾ وكمّون وبنّاق وجوز وفلفل وبقدونس ، وتغلي أوقية ونصف شيرج⁽²³⁹⁰⁾ ، وفيه بصلّة مخروطة ، وأوقية زيتون ، ويُغلى على النار ، يصير عجة طيبة .

١٢ (184)

صفة⁽²³⁹¹⁾ عجة قليلة المونة

تأخذ⁽²³⁹²⁾ ربع حمص مجوهر تدقّه⁽²³⁹³⁾ ناعماً وتضربه⁽²³⁹⁴⁾ في لبن حليب وافتش عليه خمس⁽²³⁹⁵⁾ بيضات⁽²³⁹⁶⁾ واضربه ليختلط⁽²³⁹⁷⁾ الجميع . ثم⁽²³⁹⁸⁾ اغليه⁽²³⁹⁹⁾ بالسمن⁽²³⁵⁶⁾ .

(185)

١٨ صفة⁽²⁴⁰⁰⁾ عجة لذيدة المأكّل تزيد⁽²⁴⁰¹⁾ في الباه وتقويه⁽²⁴⁰¹⁾ .

٥٦v تأخذ⁽²⁴⁰²⁾ أربع بصلات مشوية⁽²⁴⁰³⁾ ناضجاً⁽²⁴⁰³⁾ ، فتزِيل⁽²⁴⁰⁴⁾ قشرها⁽²⁴⁰⁵⁾ ويدقّ / دقاً حسناً وكذلك تأخذ⁽²⁴⁰⁶⁾ نصف رطل لحم مسلوق⁽²⁴⁰⁷⁾ مقلي⁽²⁴⁰⁸⁾ في مرقّة حتى استحكم نضجه ، ويدقّ اللحم ويخلط⁽²⁴⁰⁹⁾ مع البصل المشوي مع ما بقي من المرقّ وتفقس عليه عشرين صفار⁽²⁴¹⁰⁾ بيضة⁽²⁴¹¹⁾ وتضرب الجميع . وتضيف⁽²⁴¹²⁾ إليه من الأباذير المتقدّم⁽²⁴¹³⁾ ذكرها مقدار ما يظهر طعمها

ويسير ملح. وإن (2414) كان ملح سقنقور كان أفضل (2414). ويُقلى بشيرج أو سمن.
وإن كان زمان (2415) الجزر (2416) فتضيفه (2417) إليه (2418) وتقليه (2419) مع ما
ذكر (2418).

٣

(186)

صفة (2420) عمل بيض لشوير (2421) التباله (2422)

٦ تأخذ من الصفار ما شئت (2423). ثم تأخذ قباوة تضع (2424) الصفار فيها وتخييط
عليه. وتغلي الماء إلى أن يطلع. ثم تضع (2425) فيه القباوة وتغلي غليتين (2426). ثم تشيله
يبرد. ويفتح من عليه القباوة. وتضع (2427) البياض في قباوة أكبر (2428) منها. وتضع
٩ الصفار الجمد فيه. وتغلي الماء أقوى من الأول. وترمي القباوة (2428) وتغليه. ثم
تنزله (2429) تبرده وتخرجه (2430) برسم (2431) الشوير (2432).

(187)

صفة (2433) عجة (2434) للباه

١٢

تأخذ (2435) من خصى الديوك ثلاث أواق. وعشرين من (2436) صفار (2437)
البيض (2438) وإن كان بيض حمام كان / أفضل. والأبازير المذكورة وتقلي 57r
بسمن (2439) أو شيرج (2440).

١٥

(188)

صفة (2441) أخرى تزيد في الباه

١٨ يؤخذ سبع بيضات (2442). وسبع بصلات وثلاث أواق زيت طيب. ودرهمين
مصطكاء وقرقة. ويفرم (2443) البصل وترميه (2444) في الطاجن وترمي عليه الزيت.
ويُغلى ويُلقَى عليه البيض ويسير ملح ويحرك، ويدق المصطكاء والقرقة. وتذر عليه،
٢١ وتنزل عن النار وتؤكل.

(189)

صفة (2445) مبعثرة بلحم

يسلق (2446) اللحم (2447) الأحمر (2448) . ثم (2449) ينشر (2450) صغارًا ويؤخذ ٣
 الشوي (2451) ؛ ينشر (2452) صغارًا (2453) . ثم تُفَقَّش البيض في زبدية . ويُضْرَب فيه
 كفايته من الأباذير والملح . ثم تُقَلَّى في الطاجن بالشيرج (2454) . ويقلب عليه
 البيض (2455) . ٦

(190)

صفة (2456) عجة تستطاب (2457)

يؤخذ (2458) لحم أحمر وشحم وسَمَاق . ويدقَّ (2459) في المِهْرَاس مع الأباذير . ٩
 ويعصر عليه ليمون ونعناع ، ويخلط على (2460) البيض . ويُقَلَّى بنار لينة . فَإِنَّهُ مِمَّا
 يستطاب .

١٢

(191)

صفة (2461) مبعثرة حامضة

تسلق (2462) اللحم وتنشر (2463) . ثم (2464) يُشَال (2465) ويطفى في قليل ليمون
 وخلّ خمر ، وينضج (2466) نصف نضاجه . ثم تُفَقَّش البيض وتلقى عليه الأباذير . ثم ١٥
 يُغَلَّى بالشيرج (2467) / على النار . فإذا غلى ألقى (2468) اللحم في (2469) البيض (2470) . 57v
 واضرب الجميع جيدًا ، واقلهم (2471) في الطاجن وبعثرهم جيدًا (2472) حتى
 رضوك (2473) . ١٨

(192)

صفة (2474) مبعثرة البصل

تقطع البصل جيدًا ويصفى من مائه . ويعمل في الطاجن ، ويصبّ فوقه ٢١
 شيرج (2475) طري قدر الكفاية . ثم يُغَلَّى (2476) في ذلك الشيرج (2477) . ثم تقلب عليه

الْبَيْضُ (2478) بعد ضربه جيّدًا حتى يختلط الصفار بالبياض . ويعمل (2479) شيء من الملح والأبازير . ولا يزال يُحرّك إلى أن يستوي فيرفع (2480) .

٣ (193)

صفة (2481) مبعثرة صفراء

٦ يؤخذ صفار البيض بلا (2482) بياض (2483) ، ويضرب في زبدية إلى أن يختلط ، ويكون معه قليل زعفران ويُغلى (2484) ؛ يأتي (2485) صفراء .

(194)

وكذلك البيضاء (2486)

٩ بياض البيض يضرب (2487) . وتُلَقَّى في الطاجن ، ويعمل كالأول إلى أن ينضج ؛ تقلّب عليه الأبازير ويرفع .

(195)

١٢ صفة (2488) مبعثرة ساذجة (2489)

١٥ تحمي الطاجن وفيه الشيرج (2490) على النار . ثم يُفَقَّش البيض (2491) في زبدية ، ويضرب بعضه ببعض إلى أن يختلط . ثم يُلَقَّى في الطاجن ويحرّك بقليل ملح . ولا تزال تتبعه (2492) بالتحريك إلى أن تأخذ / النار الرطوبة (2493) ، فتلقّي (2494) فيه الأبازير ويرفع . 58r

(196)

١٨ صفة (2495) بيض مطجّن

٢١ يؤخذ البيض المسلوق (2496) ؛ يقشّر (2497) ويقلّى بالشيرج (2498) حتى يتورّد . ثم يُخْرَج من المِقْلَى ويلقّى في المَرِي ويدّر (2499) عليه الكزبرة اليابسة والكرابيا (2500) والدارصيني المسحوق (2501) ويرفع .

(197)

صفة (2502) بيض مصوص

- ٣ نجعل الشبرج (2503) في المِثْقَلِي . ثم نخرط ورق الكرفس مع عيدانه ويُلقَى عليه .
 فإذا تطجّن تدرّ عليه دارصيني ومصطكاء وكزبرة وكراويا كفايته . ثم يصبّ عليه من
 الخل (2504) ما يحتاج إليه ، ويصنع بيسير (2505) زعفران . فإذا غلّى يعدّل بالملح ويكسر
 البيض ويُلقَى فيه ويغطّى رأسه (2506) . فإذا جمع يرفع .

(198)

صفة أباذير العجج (2507) والمبعثرات (2507)

- ٩ تأخذ من الزنجبيل والخولنجان وقرقة اللفّ وزعفران الشعر (2508) والفلفل والكمون
 والزعر (2509) الطيب من كل واحد جزء ، وزرّ ورد ربع جزء وسنبل طيب ثمن (2510)
 جزء . وتذقّ الحوائج ناعماً ، ويشال إلى وقت الحاجة (2511) . فإذا أُلْقِيَتْ على العُجج
 58v منها يُلقَى معها يسير جبن شامي مدقوق ، يلقيه مع العجج والمبعثرات / طري ، ويُلقَى
 الطيب بعده .

(199)

صفة مليحة (2512)

- ١٥ تأخذ (2513) خمسة أرطال لحم ماعز (2514) أحمر ، ورطل شحم ، تسلق (2515)
 اللحم سلقاً (2516) جيّداً (2517) ، وينزل من على النار . وتنشر (2518) اللحم ، ويتبل في
 ١٨ نصف قدح كزبرة محمّصة مدقوقة منخولة ، ونصف (2519) أوقية فلفل (2519) ، وربع
 قدح كراويا (2520) محمّصة (2521) مدقوقة منخولة (2521) . فتتبل بهم (2522) اللحم ،
 وتأخذ ستين بيضة فتفقس في الماء الذي سلق (2523) فيه اللحم بعد أن يقطف دهنه من
 ٢١ على وجهه ، وتضربه (2524) بيدك (2525) حتى (2526) يدخل بعضه في بعض ، إلى أن
 يمتزج الماء بالملح والبياض ، وتسكب عليه اللحم . وتسلاً (2527) رطل شحم مع نصف
 رطل سمن وتضعه (2528) في زبدية ، وتعمل المرق واللحم والبيض في طاجن ، وتدخل
 به (2529) الفرن فإذا نفّج يخرج ويشقّ مربّعاً (2530) ويسكب عليه الدهن . ثم (2531)

يؤكل وإذا خرج من الفرن ينثر (2532) عليه قرفة مطحونة ، ويكون مليحة قوامه (2533) جيد .

٣ (200)

صفة (2534) عجة بكبود (2535)

- ٦ يؤخذ قوانص عشرين دجاجة وكبودها . فتُقلى بالزيت حتى تتورد وتنضج . وتفقش عليه (2536) عشرين بيضة ، ويصب عليه (2537) نصف أوقية مري (2538) ، ويرش على الكبود / أوقية مري . ويطرح فيها عيدان سذاب . ويطرح مع البيض 59r وزن (2539) نصف درهم كزبرة ، ودرهم فلفل ، ونصف درهم دارصيني ، ودانقين زنجبيل ويضرب . ثم يخلط بالكبود (2545) وينزل وفيه رطوبة . ٩

(201)

صفة (2541) عجة نجبن (2542) رطب وكماة (2543)

- ١٢ يؤخذ ثلاث فراخ (2544) ، تنظف وتفصل على مفاصلها . وتغسل وتجعل (2545) في قدر ، ويصب معها ثلث (2546) رطل (2547) زيت (2548) وربع رطل شحم الدجاج ، وثلث رطل (2549) ماء . ووزن درهمين ملح . ويُغلى حتى ينضج ويحمر (2550) . ثم يطرح ١٥ معها نصف رطل كماة (2551) مقشرة (2551) ، ووزن (2550) خمسين (2552) درهماً نجبن رطب قطعاً صغاراً حتى يذوب ، ويُمزج (2553) بأوقية (2554) ماء أو (2555) أوقيتين (2556) ، ويصب (2557) معه (2558) وتُقشر من الباقلاً الأحمر (2559) مقدار ١٨ رطل . ويطرح معه . وتأخذ عصارتة (2560) فتفقش معه (2561) فيها عشرين بيضة ، ويطرح (2562) معه (2563) وتأخذ (2564) وزن درهمين كزبرة ، ومن الفلفل والدارصيني والزنجبيل وزن درهمين (2566) . فإذا نضج ما في القدر صببت عليه ، ويترك (2566) ساعة ٢١ وحرّكه (2567) وانزله .

(202)

صفة (2568) عجة معتمدية نجبن (2569)

يؤخذ صدور فرخين فيشريحان⁽²⁵⁷⁰⁾ تشريحاً⁽²⁵⁷¹⁾ دقيقاً⁽²⁵⁷²⁾ / ، ويؤخذ رطل لحم ويشرح⁽²⁵⁷³⁾ مثل ذلك ويغسل ويجعل⁽²⁵⁷⁴⁾ في القدر على النار ، ويصب⁽²⁵⁷⁵⁾ فيها⁽²⁵⁷⁶⁾ رطل زيت⁽²⁵⁷⁷⁾ ودرهمين⁽²⁵⁷⁸⁾ ملحاً⁽²⁵⁷⁹⁾ ويغلى حتى يقارب النضج . ٣ ويؤخذ من الجبن ربع رطل فيشرح ويطرح في القدر مع اللحم ويبرز⁽²⁵⁸⁰⁾ بوزن درهمين كزبرة يابسة ودرهم فلفل ودارصيني مثله⁽²⁵⁸¹⁾ ، ويطرح فيه عشر زيتونات منزوعة⁽²⁵⁸²⁾ العجم ، ويفقش في عصارته⁽²⁵⁸³⁾ عشرين بيضة ، ويصب⁽²⁵⁸⁴⁾ عليهم⁽²⁵⁸⁴⁾ أوقية مري⁽²⁵⁸⁵⁾ . ويضرب جيداً ويحرك ما في القدر ، ويترك على النار حتى يحمر . ثم يصب عليه البيض⁽²⁵⁸⁶⁾ ويقطع عليه السذاب وترفع⁽²⁵⁸⁷⁾ وتقدم .

(203

صفة⁽²⁵⁸⁸⁾ عجة نرجسية

رطلين لحم سمين تشرح رفاق وقطعها مثل ثلاث أصابع مضمومة في مثلها ، ويطرح في مقلّي مع عشرين عصفور⁽²⁵⁸⁹⁾ منظفة⁽²⁵⁹⁰⁾ . ويصب عليه⁽²⁵⁹¹⁾ نصف ١٢ رطل⁽²⁵⁹²⁾ وثلاث⁽²⁵⁹³⁾ رطل زيت ، ويغلى⁽²⁵⁹⁴⁾ حتى⁽²⁵⁹⁵⁾ ينشف⁽²⁵⁹⁶⁾ . ثم يغلى⁽²⁵⁹⁷⁾ حتى يحمر ، وينشر⁽²⁵⁹⁸⁾ عليه وزن ثلاثة⁽²⁵⁹⁹⁾ دراهم كزبرة⁽²⁶⁰⁰⁾ ، ودرهم دارصيني ونصف درهم زنجبيل ودانقين سنبل ودانق⁽²⁶⁰¹⁾ قرنفل / . فإذا احمر أبسطه⁽²⁶⁰²⁾ ، وافقش عليه ثلاثين بيضة عيوناً ، ورش عليه أوقية مري⁽²⁶⁰³⁾ وانثر⁽²⁶⁰⁴⁾ عليه السذاب⁽²⁶⁰⁵⁾ فهو⁽²⁶⁰⁶⁾ غاية⁽²⁶⁰⁷⁾ فاعتمده⁽²⁶⁰⁸⁾ .

الباب الثامن

فيما يتغذى به الليل من مزورات⁽²⁶⁰⁹⁾ البقول

(204

أما⁽²⁶¹⁰⁾ مزورات⁽²⁶¹¹⁾ المرضى كالحصربة⁽²⁶¹²⁾ والسماقية والرمانية وغيرها : ٢١ تغلى⁽²⁶¹³⁾ الكزبرة⁽²⁶¹⁴⁾ بشيرج⁽²⁶¹⁵⁾ وتمرقها⁽²⁶¹⁶⁾ باحدى⁽²⁶¹⁷⁾ هذه⁽²⁶¹⁸⁾ المياه⁽²⁶¹⁹⁾ ، فإذا نضجت⁽²⁶²⁰⁾ صب فيها لوز فرك⁽²⁶²¹⁾ مري⁽²⁶²²⁾ بماء الورد .

وحصاة ملح. وإن كانت المزورة (2623) باسفانخ (2624) طجنته (2625) مع الكزبرة.
 وإن كانت بقرع فاسلقه (2626) والقه في مرقها، وإن كانت بقضبان الرجل فاطبخه مع
 المرقعة (2627) لأصحاب الإسهال بلوز (2628) محمص مدقوق بقشره (2629) مربى (2630)
 بماء الورد مع طاقات النعناع، واطبخ لهم (2631) الماش بماء اللوز (2632) مع حصاة ملح
 رطب، وصب فيه دهن اللوز واطبخه إلى أن ينعقد (2633). فإن أردت أن تلتطف
 أخلاطه وتجعله ألواناً (2634) مختلفة الطعم، فاعمل (2635) له من الألوان المزورة (2636) كما
 تعمله من اللحم.

(205)

٩ مزورة (2637) لمحموم (2638)

٦٠v تأخذ قرعة طرية / تقشرها تقشيراً حسناً، وترمي بداخلها ما فيها من حب (2639)،
 وتقطع عليها (2640) بصلة (2641) صغيرة (2642) ويسير ملح وعود (2643) دارصيني،
 وتضع (2644) عليها (2645) من الشيرج (2646) الطري كفايتها. وتلقي فيها أوقية سلق
 مسلوقة (2647) مدقوق، وأوقيتين ماء حلو (2648). وتلقي فيها (2649) دارصيني
 مدقوق (2650)، وتخرها (2651) بلباب (2652) الخبز وترفع (2653) وتقدم.

١٥ (206)

مزورة (2654) زيرباج (2655) لأصحاب الصفراء (2656)

١٨ تأخذ (2657) بياض بصل فيقطع ويُغلى (2658) بدهن لوز مع أبزار بماء حصرم مع
 أصول (2659) الخس (2660) أو (2661) القرع، ويقطع (2662) كباراً، ويُغلى إلى أن يحمر
 مع البصل، ويرش عليه شيء (2662) يسير من خل الخمر مع قليل (2663) زعفران وقطعة
 دارصيني ويقدم (2664).

٢١ (207)

مزورة (2665) لأصحاب الحمى الصفراوية

تأخذ قرعة تقشرها وترمي داخلها (2666) عنها وتسلقها (2667) بعد أن تقطعها صغاراً

- وتلقبها في قِدر ، وتصبّ عليها غمرها من (3668) ماء حُصرم وقطعة خولنجان ، وأوقية
 دهن لوز أو شيرج (2669) ، وقليل ملح وبياض بصل يقطع صغاراً . فإذا نضج (2670)
 اطرح (2671) فيها كزبرة ودارصيني وخثرت (2672) بلباب الخبز ، ويكون مدقوقاً ، ٣
 وقدمها مع معلقة إلى العليل . فإنها (2673) / لأصحاب الحميات (2674) والحرارات . 61r
- ووجه (2675) آخر (2676) : تأخذ قرعة خضراء (2677) غضة فتقشرها وترمي
 منها (2678) الحب ، وتقطع وتسلق (2679) حتى تنضج . ثم تخرج فتدق في الهاون حتى ٦
 تصير مثل المخ (2680) وتعزل (2681) . ثم تعمد إلى قِدر نظيف (2682) فتلقي فيه (2683)
 وزن درهم دهن (2684) لوز ودهن (2685) سمس أوقيتين (2686) ، وينقى (2686)
 سيراً (2687) من أبزار رطب مقطع (2688) . ثم تلقي عليه (2689) من ماء الحصرم نصف ٩
 رطل ، ومن (2690) الماء (2691) العذب نصف رطل (2690) . فإذا نضج البصل ،
 التي (2692) عليه أوقيتين لوز مقشور مسحوق وأوقية سكر (2693) ودرهم (2694) ملح
 ودرهمين كزبرة يابسة مسحوقة ودرهمين (2695) لباب خبز مذاق بخمسة دراهم ماء ١٢
 ورد (2695) ، واجعل مرقها معتدلة (2696) لا رقيقة (2697) ولا ثخينة (2698) ، وقدمها
 مع (2699) معلقة إلى العليل (2699) فيشفى (2700) .

١٥

(208

مزورة (2701) الماش

- تأخذ (2702) الماش بخرقه (2702) وتنقعه وتغسله وتصفيه (2703) وتمرت (2704) الباقي .
 ثم تسلقه (2705) وتصفيه وتمرت (2706) الباقي ، وتأخذ بصلة فتقليها (2707) بدهن لوز أو ١٨
 شيرج (2708) . ثم تنزل الماش (2709) عليه (2710) ، وتضع (2711) فيه نصف (2712) أوقية
 سكر ، ويعقد على النار حتى (2713) يستوي (2714) .

٢١

(209

61v مزورة (2715) حب / الرمان تنفع من (2716) القرف

- تأخذ حب الرمان فتسلقه (2717) وتصفي خاصيته ، وتأخذ اللوز فتدقه ناعماً (2718)
 وتأخذ النعناع الأخضر وقليل كزبرة خضراء وتحرط له بصلة وتقليها بالشيرج (2719) . ثم ٢٤

تنزل حبّ الرمان مع قليل أطراف الطيب ، فإذا غلّى تفرك (2720) اللوز والحوائج (2721) المذكورة عليه وقليل (2721) سكر حتى (2722) ينعقد (2723) .

٣ (210)

مزوّرة (2724) حبّ رمان نافع (2725) للخوف (2726) ووجع الفؤاد

٦ تأخذ حبّ رمان تحمّسه وتدقّه ناعماً . ثم تصفيه وتأخذ (2727) له قليل نعناع يابس . وإذا غرفته زد (2728) عليه قليل ماء الورد البلدي .

(211)

مزوّرة سماق (2729)

٩ تأخذ السماق تحمّسه وتنشفه . وتأخذ الناعم وتبيسه والباقي تنقعه بماء صافي . ثم تقلي له بصلّة بدهن لوز أو شيرج . وتنزل عليه السماق المصفّى مع قليل نعناع يابس مع قليل أطراف الطيب مع قليل بندق مدقوق . وتأخذ له خبز معروك أو بقسماط ؛ تدقه وتنزله عليه . فإذا غرفته ألقي عليه السماق المصحون . ١٢

(212)

مزوّرة (2730) زيرباج (2731)

١٥ تأخذ أوقية ونصف خل (2732) أبيض وتضيف / إليه أوقية سكر ، وترمي فيه عود 62r نعناع أخضر وتضيف (2733) إليه (2734) أوقية (2735) لوز مسطوط (2736) . وتدقّه ناعماً وتضيفه (2737) خائراً (2738) . ثم تنزله (2739) على بصلّة مقلية بشيرج (2740) فإذا غلّى عليه نزل (2741) عليه (2742) أوقية سكر وقليل أطراف الطيب وماء الورد (2743) والزعفران (2744) . ١٨

(213)

٢١ مزوّرة (2745) يقطين

يحتاج إلى يقطين ولوز وقليل شيرج (2746) وسكر ومصطكاء (2747) وقرفة وفلفل

ونعناع . وتعمل (2748) في الطاجن ماء (2749) . وتضع (2750) عليه (2751) بصلة (2752) .
فتسلق (2753) اليقطين (2754) وحده . فإذا (2755) نضجت البصلة تعمل فيه اليقطين
المسلوق (2755) . وتعمل عليه (2756) السكر (2757) . وتعصر ماء (2758) الليمون ٣
عليه (2758) وعلى (2759) بقية الحوائج (2759) .

(214)

٦ مزورة (2760) حبّ رمان يقطين (2761)
نحتاج إلى يقطين ولوز ومصطكاء وقرفة وحبّ رمان فتسلق (2762) اليقطين وحده .
وتدقّ اللوز وتجعله (2763) في القدر . وتضع عليه قليل ماء وبصلة مقلية حتى تستوي مع
اللوز وترميها ، وترمي عليه المصطكاء وقرفة . وتدقّ حبّ الرمان وتستخرج من ماء ٩
اليقطين المسلوق (2763) وتعمل في القدر مع الحوائج ويلقى (2764) عليه السكر وتعمل
عليه / اليقطين وإن كان فروخاً (2765) كان عوضاً عن القرع (2766) . 62v

١٢

(215)

مزورة (2767) اسفاناخ

يحتاج إلى اسفاناخ وقليل كزبرة يابسة . فتسلق (2768) الاسفاناخ إلى أن ينضج .
ويُصفى (2769) ويلقى (2770) عليه (2771) الشيرج (2772) . وتقلي (2773) عليه الكزبرة مع ١٥
قليل الملح ، وتضيف (2774) إليه اليسير من الماء الذي سلق (2775) فيه الاسفاناخ .

(216)

١٨

مزورة (2776) الماش للسعال

يحتاج إلى ماش وزيت طيب وبصلة (2777) ومصطكاء وقرفة ، فتغلي (2778) البصلة
بالزيت (2779) وتضيف (2780) إليها الماء إلى أن يغلي ، فتعمل فيه (2781) الماش المقشور
المدقوق . ويلقى (2782) عليه (2783) المصطكاء والقرفة إلى أن (2784) ينضج . ٢١

(217)

مزورة (2785) يقطين بقرطم (2786)

- ٣ نحتاج إلى قرطم و يقطين و قليل نعناع و سكر و لوز (2787) و مصطكاء (2788) و قرقة
فتسلق اليقطين و تعمل (2789) ماءه بشيء (2790) يسير ، و تضيف إليه السكر ، و تدق
اللوز (2788) بعد سمطه (2791) و تضيفه (2792) مع الخولنج (2793) . و تدق القرطم
٦ و تستخرج من ماء اليقطين و تضيفه (2794) إليه و إن (2795) أردت ذلك (2796) بغير
قرع (2796) فاعمل (2797) .

(218)

٩ مزورة (2798) رجلة

- نحتاج / إلى رجلة و حب رمان و سكر و مصطكاء و قرقة ، فتسلق (2799) الرجلة 63r
و تدق (2800) حب الرمان و تستخرج (2801) ، و يلقى (2802) عليه السكر (2803)
١٢ و المصطكاء (2804) و القرقة (2805) و تصاف (2806) إليه (2805) .

(219)

مزورة (2807) حب رمان بفروج

- ١٥ نحتاج إلى فروج و حب رمان (2808) و قرقة ، فتسلق (2809) الفروج (2810) و تستخرج
حب الرمان من مائه ، و تطحن الفروج يسيراً (2811) ، و نجعل (2812) في بطنه قليل
بقل (2813) . يجمع حموه ، فإذا فرغ يطلع منه ، و تضيف إليه الحب رمان المستخرج .

١٨ (220)

مزورة (2814) ملوخية

- نحتاج إلى ملوخية و شيرج (2815) و مصطكاء و قرقة و بصلة و كزبرة يابسة ، فتقلي البصلة
٢١ بالشيرج إلى حيث (2816) ينضج مع الحوائج (2817) المذكورة (2817) .

(221)

مزورة (2818) اسفاناخ بسكر وحب رمان

تحتاج (2819) إلى سكر واسفاناخ وحب رمان (2819) ومصطكاء وقرقة، ٣
فتسلق (2820) الاسفاناخ، وتضيف (2821) إليه حب الرمان المستخرج مع
الحوائج (2822).

(222)

مزورة (2823) قرطم

بدق ويستخرج ويُغلى (2824) ويُصبغ بقليل زعفران، ويُلقى عليه عود (2825) كزبرة
خضراء وسكر (2825)، ويعمل (2826) مزاج ليمون (2827). ٩

(223)

مزورة (2828) قرع

تأخذ القرع تقشره (2829) وتقطعه وتسلقه (2830) وتقلبه (2831) بدهن لوز أو ١٢
شبرج (2832)، وتضع (2833) عليه قليل (2834) الكزبرة اليابسة ويهدأ (2835) / 63v

(224)

مزورة لأصحاب الحمى الصفراء

١٥ تقشر (2836) بقطينة (2837) وتقلي (2838) فيها من الحب وتقطع (2839) تقطيعاً
صغاراً، وتجعل (2840) في القدر، وتجعل عليها شيء (2841) من شبرج (2842)
طري (2843) وبياض البصل وأبزار رطبة (2844) وقليل سذاب ويسير ملح. فإذا نصجت ١٨
ضيف (2845) إليها (2846) قليل ماء ورد وطيبها (2847) بقليل الكزبرة وخثرها (2848) بلباب
الخبز واغرفها (2849)، فإنها نافعة.

(225)

مزورة (2850) من سلق

- ٣ تأخذ (2851) أضلاع السلق فتسلقها (2852) وتجعلها (2853) في ماء بارد وتصفي (2854) عنها الماء (2854) ، وتجعل (2855) في (2856) عصارة (2857) ، وتجعل عليها كف سحاق منخول ، وتحرك حتى تأخذ حموضته وتصب عليه (2858) شيء (2859) من شيرج (2860) أو زيت أو دهن لوز (2861) .
- ٦

(226)

زيرباج (2862)

- ٩ قريب (2863) من الاعتدال . نافع (2864) لأصحاب الأمزاج (2865) الصفراوية والأكباد الملتية والمعدة الضعيفة . وينفع من اليرقان والسدد في الكبد والطحال (2866) والاستسقاء (2866) . يؤخذ شيء (2867) من البصل فيقطع بقدر الحاجة وتلقى في قدر لطيف (2868) وتوضع على نار لينة ، ويلقى عليه من دهن اللوز أو الشيرج (2869) أو الزيت (2870) بحسب الموافقة والمزاج (2871) . فإذا (2872) نقلت البصلة يلقي معها / يسير 64r من الكزبرة المدقوقة (2873) ونعناع (2874) وما يُحتمل (2875) من السنبل والقرفة (2876) والمصطكاء (2877) . ثم يلقي على الجميع من الخل التنظيف (2878) الممزوج ما يُحتمل من الماء بقدر الحاجة . ثم يحلى بالسكر وتُخثر (2879) المرقة باللوز المقشر (2880) المسحوق (2881) ناعماً ، ويعطر بالزعفران وماء ورد . وإن عملت معها (2882) يسير (2883) من النشاء فلا بأس ويرفع .
- ١٨

(227)

مزورة (2884) الحب رمان باردة يابسة

- ٢١ نافعة (2885) للحمى الصفراوية والأكباد الملتية ، وتسكن العطش وتزيل (2886) الغثيان (2886) وتلائم أبدان المرضى (2887) . تأخذ اليسير من الكزبرة اليابسة (2888) المدقوقة فتلقى بدهن اللوز أو الشيرج (2889) أو الزيت . ثم تلقي فيه يسير نعناع وسنبل ، وصب (2890) عليه من (2891) ماء الرمان بقدر (2892) الحاجة ممزوجاً بالماء أو حب الرمان
- ٢٤

مصلوق بماء⁽²⁸⁹³⁾ ، ويمرّس ويصفّى على قدر ما تريد ، لأن المدقوق أكثر قبضاً من
 المصلوق⁽²⁸⁹³⁾ وأكثر توليداً للريح⁽²⁸⁹⁴⁾ . فإذا غليت⁽²⁸⁹⁵⁾ يعتق⁽²⁸⁹⁶⁾ بالسكر
 ويختر⁽²⁸⁹⁷⁾ باللوز المدقوق ويعطر⁽²⁸⁹⁸⁾ بماء⁽²⁸⁹⁹⁾ الورد⁽²⁹⁰⁰⁾ . فإن كانت ٣
 للقبض⁽²⁹⁰¹⁾ ، تحمص⁽²⁹⁰²⁾ اللوز قبل دقه . وإن⁽²⁹⁰³⁾ أردت ألا⁽²⁹⁰⁴⁾ تقبض
 تجعل فيها⁽²⁹⁰⁵⁾ أضلاع الاسفاناخ والحمقاء⁽²⁹⁰⁶⁾ والسلق⁽²⁹⁰⁷⁾ / وترفع⁽²⁹⁰⁸⁾ . 64v

الباب⁽²⁹⁰⁹⁾ التاسع

٦

فما يُعمل من أنواع⁽²⁹¹⁰⁾ السمك من سائر ألوانه⁽²⁹⁰⁹⁾

(228)

٩

صفة⁽²⁹¹¹⁾ عمل السمكة الطحينية

خلّ وأطراف طيب ولفل وزعفران وبصل ؛ يُغسل السمك ، ويتبلّ بقليل دقيق
 ويُغلى⁽²⁹¹²⁾ بالشيرج ، ويدقّ الفلفل وأطراف الطيب ، ويعمل على البصل ويقلب .
 وتذوّب الطحينية بالخلّ والزعفران ، وتعمل على الحوائج ويُغلى ، فإذا استوى تنزل ١٢
 السمك عليه .

(229)

١٥

السمك الكزبرية⁽²⁹¹³⁾

نحتاج إلى سمك طري ولفل وثوم⁽²⁹¹⁴⁾ وكزبرة خضراء وشيرج⁽²⁹¹⁵⁾ وبصل .
 فتغسل السمك ويتبلّ بالدقيق ويقلّى بالشيرج⁽²⁹¹⁶⁾ قطعاً⁽²⁹¹⁷⁾ ويبرد . وتأخذ⁽²⁹¹⁸⁾
 البصل وتخرطه⁽²⁹¹⁹⁾ ربيعاً⁽²⁹²⁰⁾ ، وتدقّ الكزبرة الخضراء والثوم⁽²⁹²¹⁾ ، وتعمل عليه ١٨
 وتقلبه⁽²⁹²²⁾ حتى يستوي . تعمل عليه المرق بقدر⁽²⁹²³⁾ حاجتك⁽²⁹²³⁾ وتنزل⁽²⁹²⁴⁾
 على السمك .

(230)

الزبيبية (2925)

- ٣ نحتاج إلى سمك طري وزبيب وخلّ خمر وأطراف طيب وزعفران وفلفل ولوز وشيرج (2926). فتغسل السمك ويُغلى بعد تتبلّه (2927) بقليل دقيق ويرد. ويُغلى (2928) الخلّ (2929) ويعمل فيه الزبيب والفلفل مدقّوقاً (2930) وأطراف الطيب، ويسمّط اللوز ويدهن (2931) بقليل زعفران (2932) على وجهه (2933) ويلقى (2934) على السمك.
- ٦

(231)

السمك (2935) الليمونية

- ٩ / نحتاج إلى سمك طري وقرطم ولحمون ومصطكاء وقرفة وعود نعناع؛ يدقّ القرطم ويصفى ويعلّق على النار، ويعصر الليمون ويصفى ويعمل على القرطم ويُغلى ويغسل السمك ويقطّع طرياً (2936) وينزل في الحوائج وهي على النار ولا (2937) تبطل الوقيد (2938) إلى (2939) أن يستوي (2940) فتلقى (2941) عليه المصطكاء وقرفة والنعناع.
- ١٢

(232)

السمك (2942) المدقّقة

- ١٥ نحتاج إلى سمك طري وفلفل وشيرج (2943) وكزبرة يابسة وقليل زيت طيب وبصلة واحدة (2944)، فتغسل السمك وتخرج (2945) الشوك (2946) منه (2945) ويدقّ في الهاون دقاً ناعماً، وتدقّ الفلفل والكزبرة اليابسة ويضاف إليه مع قليل الزيت (2948) الطيب (2948). وتدقّ الجميع وتعمل منه (2949) مدقّقة وحلقاً (2950) وقرصاً (2951)، وتعلق القِدْر على النار، وتعمل فيها حتى يسخن، فتضع (2952) فيه (2953) السمك المدقوق وتقد (2954) عليه إلى أن يستوي، فيشال وتعلق الطاجن وتجعل فيه الشيرج (2955)، وتقلي فيه السمك ويعمل في الصحن (2956). وتدقّ (2957) كزبرة يابسة وملح، ويرش عليه ويقدم.
- ٢١

(233)

٢٤ صفة (2958) السمك المحشي

يؤخذ السمك الطري (2959) وينظف وينشف / ساعة وتأخذ (2960) الخل
والكراوية (2961) والثوم (2962) والكزبرة ويلطخ ساعة بالحوائج ، وترجع تعمل في الدقيق
ويقلّى بالشيرج (2963) ، ويدقّ (2964) الفلفل وأطراف الطيب ويعمل على البصل ٣
ويقلّب ، وتذوب الطحينة بالخلّ والزعفران وتعمل على الحوائج ويغلّى ، فإذا استوى
تنزل السمك عليه (2964) .

٦

(234

صفة (2965) السمك (2966) المحشي أيضاً (2966)

تأخذ (2967) السمك تغسله وتعمل فيه الكراويا والكزبرة ويلطخ به ويخلّى (2968)
ساعة ، وتعمل عليه الدقيق ويقلّى (2969) بزيت أو شيرج (2970) . وتأخذ السماق وجميع ٩
حوائج السمك (2971) ولته بماء الليمون وتضع (2972) فيه الليمون المالح ويغلّى (2973)
قليل ماء (2974) ؛ يذوب الحشو (2975) به (2975) ويكون في الحشو قليل ثوم (2976)
وتغليه (2977) على النار مرتين (2978) أو (2979) ثلاثة . وتضع (2980) السمك في الزبدية ١٢
وتقلّب عليه حوائج المحشي وهي (2981) السماق (2982) والجوز (2983) والكزبرة
والزعتر (2984) والكراويا (2985) وقليل من (2986) الثوم والفلفل والليمون (2987) مقطّع
وكرفس ونعناع . ١٥

(235

باب (2988) عمل السمك الخاص (2989)

يؤخذ السمك ، يقشّر ويملح (2990) ويبقى ساعة حتى يدخل الملح / فيه (2991) . ثم ١٨
يغسل نظيفاً ويمرغ في الدقيق (2992) وتقلّى (2993) بما أردت من زيت (2994) أو
شيرج (2995) . فإذا أردت أن تعمل من هذا السمك المقلي سائر ألوان السمك مثل (2996)
السكباج والليمونية والسماقية والطباهجة والكزبرية وغيرهم . فإن (2997) أردت السكباج ٢١
تعلق القدر (2998) وتقلي (2999) البصلة بالزيت (3000) أو الشيرج (3000) ، وتجعل الخلّ
على (3001) النار (3002) على البصلة المقلية . ثم تصبغ (3003) السمك المقلي بالزعفران ،
ويرصّ في القدر بعد (3004) غليان الخلّ (2950) ويطلب بالأفاوه (3005) والأبازير والنعناع ٢٤

- ويُشال . وإن أردت الليمونية ، فتعصر الليمون الأخضر على ثقلية الزيت والبصل (3006) كما تقدّم (3007) ، وتنزل من الليمون قليل ماء . فإذا غلّي ترصّ السمك ، ويطيّب ٣ بالأبازير والنعنec ويُشال . فإذا أردت تخثيره (3008) ، تدقّ له قليل ما قرطم . وإن أردت السماقية ، تضيف (3009) الماء على الثقلية (3010) في البرمة كما تقدّم بقدر الحاجة ، ويغلى . فإذا غلى تضيف (3011) إليه السماق ، ويطيّب بالأبازير وأطراف الطيب . وإن أردت تخثيره (3012) فيدقّ الجوز وتأخذ (3013) ناعم السماق تختلط (3014) به (3015) في ٦ زبدية / ، ويذوب (3016) بالمرقة ، وتشور (3017) به وجوه (3017) الزبادي عند الغرف . 66v وإن (3018) أردت الطّباهجة تضيف (3019) اليسير من الماء على الثقلية المتقدّمة ، وتضيف (3020) إليه مريّ (3021) الشعير مقدار الحاجة ، ويمزج بليمون أخضر ، ويطيّب ٩ بالأبازير والنعنec ، ويرصّ السمك ويشال . وإن أردت الكزبرية ثقلّي الثوم (3022) المدقوق ناعماً ، ولا ثقلّي له بصل سوى الثوم (3023) المدقوق (3024) والزيت لا غير . ١٢ ويكون معه (3025) الأبازير (3026) معجونين (3027) فيه ، وتدقّ الكزبرة (3028) الخضراء (3029) وتستخرج (3030) ماءها (3031) وتُرمى (3032) في القدر حتى يغلي ويرصّ السمك فيها ويشال .

١٥ (236)

السمك (3033) المشوي

- يؤخذ الفلفل والقرفة والكرابوا والزنجبيل والسماق والكزبرة اليابسة والزعر (3034) ويسير كمّون . فتدقّ الجميع ومعهم قليل نعناع ، وينخل وتأخذ (3035) الثوم ١٨ ويقشّر (3036) ويدقّ في الهاون ناعماً بحصاة ملح وزيت طيّب ، ويضيف (3037) إليه من الحوائج بمقدار ما يعجنه . فإذا تعجنه (3038) تأخذ الجوز يدقّ (3039) وتضيفه إليهم ، ٢١ وتأخذ الليمون والزيت (3040) والطحينة (3040) بمقدار (3041) حاجتك (3042) فتخلط / 67r الجميع ويعجن ، بتلك (3043) الأفاوه (3044) المعجونة ويؤخذ السمك فيحشى جيّداً في جوانبه (3045) ويطنه (3046) ، ويعمل تحت الطاجن عيدان رقاق أو لوح خشب رقيق لئلا يلبصق (3047) . ثم (3048) ودّيه (3048) إلى (3049) الفرن ، فإذا نضج الوجه (3050) الأول ٢٤ يخرج ويبرد (3051) ساعة بذلك اللوح ويردّ إلى الفرن (3050) إلى (3052) حين بلوغ (3053) الحاجة .

(237)

صفة (3054) سمك مقلي

- ٣ يؤخذ السمك الطري فينظف من قشره وشوكه ، وتشق بطنه ويخرج ما فيه (3055) ويغسل غسلاً (3056) جيداً (3057) ويرش بالملح (3058) ويخلّى في الملح ساعة جيدة ويعمل في قفّة . ثم تلف (3059) القفّة عليه ويحطّ على بلاطة ومن فوقها بلاطة أخرى تخلّيه (3060) حتى يخرج ماؤه وردّ (3061) عليه . ثم يقطع قطعاً (3062) لطافاً (3063) ويغبر (3064) بالدقيق الطيب ، ويلق (3065) الطاجن على النار ، وتعمل عليه (3066) شبرج (3067) أو زيت طيب على (3068) ما يختار (3068) إلى (3069) أن (3070) يعوم (3071) السمك فيه . ويُقلّى قلباً جيداً حتى لا يبقى فيه من (3072) الماء شيء (3072) . ثم تأخذ ٩ خل (3073) العنب والكزبرة (3074) المحمصة والكراويا المحمصة (3075) وأطراف الطيب جميعه (3076) والزعفران ويحرك هذا (3077) المزاج (3078) وتنزل (3079) السمك / المقلو 67v فيه حتى يغمره (3080) ، وتخلّيه (3081) في (3082) آنية زجاج (3083) أو قطرميز (3084) ، ١٢ وتضع (3085) الخلّ فوقه ، وتخلّيه (3082) إلى وقت الحاجة ، فإنّه يقيم أياماً ما (3086) يفسد . ومن الناس من يسافر به (3087) الأماكن البعيدة فلا (3088) يفسد (3089) .

١٥

(238)

صفة (3090) السمك بالسماق

- نحتاج إلى سمك طري وسماق وزيت طيب وطحينة وثوم (3091) وزعر (3092) وحوائج بقل (3093) وفلفل وكزبرة يابسة وكراوية وليمون أو (3094) كبّاد (3094) ، فتغسل ١٨ السمك بالماء والملح وترش عليه الملح ساعة جيدة (3095) حتى يطيب ، وتأخذ (3096) السماق وتغبرله (3097) ، وتأخذ عيدانه وقشّه (3098) فتبلّه (3099) ساعة . ويدقّ السماق ناعماً (3100) ويغبرل ثانية (3101) حتى لا يبقى فيه خاصيّة . ويدقّ الزعر (3102) ناعماً ، ٢١ ويضيف (3102) إلى السماق المغبرل المدقوق ، وتحرط عليه حوائج البقل ويُلقّى (3103) عليه (3104) الطحينة . وتأخذ (3105) الليمون تعصر ماءه ويصفى من الحبّ أو (3106) الكبّاد ، وتدقّ الأبرار وتعمل على الحوائج . وتضيف إليه جميع (3106) الحوائج ، ويعجن ٢٤ بماء الليمون أو (3107) الكبّاد ، ويرصّص السمك في الطاجن وتلق (3108) الحوائج

عليه (3109) . وتعزل (3110) من الحوائج قليلاً فيصْفَى (3111) عليه ماء العيدان من (3111) الغربال (3112) على بقية الحوائج ويعمل / على السمك .

68r

٣ (239)

صفة (3113) السمك المشوي

يحتاج إلى سمك طري (3114) وكزبرة يابسة وفلفل مدقوق (3115) . ونَحْمَصُ الكزبرة (3116) ، ويخلط (3117) مع الزيت (3118) والفلفل (3119) . ويعمل المالح (3120) على السمك (3121) ساعة . ثم (3122) يغسل (3123) منه (3122) . وتعمل الحوائج في بطنه (3124) ويعمل في الطاجن .

٩ (240)

صفة (3125) السمك المالح

نحتاج (3126) إلى سمك وزيت طيب . فينقع (3127) السمك ساعة حتى يخرج ملحه ، ويغسل ويعمل عليه (3128) قليل زيت (3129) حار (3129) . ويغسل (3130) حتى تروح (3131) زفرته (3132) بالغسل (3133) . ويرصص ويعمل عليه الزيت الطيب ويؤدى للفرن .

١٥ (241)

صفة (3134) السمك المكفّن

نحتاج إلى سمك البطارخ وزيت طيب وحوائج بقل وخلّ وزعفران وأطراف طيب وكزبرة يابسة (3135) وبندق وطحينة وفلفل ، فتخرج البطارخ من السمك ويعمل في وعاء وتضع عليه الزيت الطيب . وينقع السمك بالماء ساعة حتى يروح (3132) ملحه ، ويغسل (3136) ويعمل في وعاء (3137) ، ويعمل (3138) عليه (3139) بعض (3140) زيت ، ويؤدى إلى الفرن فيستوي (3141) . فإذا جاء من الفرن يبرده (3142) ، ويؤخذ البصل يخرط رقيقاً (3143) ويعمل في طاجن ، وتعمل / عليه قليل من (3144) الماء . وتقد (3145) عليه حتى يسلق (3146) ويخرط (3147) عليه (3148) حوائج البقل وتقد (3149) عليها (3150)

68v

حتى ينضج فتدق⁽³¹⁵¹⁾ الفلفل⁽³¹⁵²⁾ ويعمل عليه ونحمص الكزبرة وتدق⁽³¹⁵³⁾ .
وتضاف إليه أطراف الطيب . وتذوب الزعفران بالخل⁽³¹⁵⁴⁾ والطحينة . ويضاف إليه
ويحرك⁽³¹⁵⁵⁾ ساعة بحيث ان الخل لا ينشف . ويتزل من على النار إلى أن يبرد⁽³¹⁵⁶⁾ .
فيعمل⁽³¹⁵⁶⁾ على⁽³¹⁵⁷⁾ السمك أيضًا باردًا⁽³¹⁵⁸⁾ ويقدم⁽³¹⁵⁹⁾ .

(242)

صفة⁽³¹⁶⁰⁾ صير مطيب

يؤخذ الصير⁽³¹⁶¹⁾ فيجعل عليه⁽³¹⁶²⁾ يسير من مرقته⁽³¹⁶³⁾ وماء ليمون أخضر
وزيت طيب وزعتر⁽³¹⁶⁴⁾ ، وتقطع قشر الليمون الأخضر ، تلت⁽³¹⁶⁵⁾ وتجعل فيه .

(243)

آخر منه⁽³¹⁶⁶⁾

يسلخ من قشره ويقطع صغارًا وتقلب عليه زيت وماء ليمون أخضر وزعتر يابس
وبقدونس مخروط ونعناع وسذاب ويسير ثوم مدقوق . ويخلط معًا⁽³¹⁶⁷⁾ ويؤكل .

(244)

صفة⁽³¹⁶⁸⁾ صير⁽³¹⁶⁹⁾ مشكشك

يؤخذ الصير يقطع له الكزبرة الخضراء والبصل ويسلق⁽³¹⁷⁰⁾ نصف سلق⁽³¹⁷¹⁾ ،
ويعصر ويصنع بالزعفران . ثم يُقلى في الزيت⁽³¹⁷²⁾ ، ويشال وتنزل عليه الكزبرة
الخضراء المدقوقة / . ثم يُقلى الصير بالزيت الطيب ويصفى⁽³¹⁷³⁾ . ويضاف عليه وهو
على النار بالبصل⁽³¹⁷⁴⁾ والكزبرة الخضراء والكزبرة⁽³¹⁷⁵⁾ المحمصة⁽³¹⁷⁶⁾ والكراويا
وأطراف الطيب والنعناع والزيت والطحينة ويحرك⁽³¹⁷⁷⁾ .

(245)

صفة⁽³¹⁷⁸⁾ أخرى⁽³¹⁷⁹⁾

تؤخذ بصلة يقطع صغارًا ويقلى بزيت طيب ، ويخلى الصير صحاحًا فيه ويُغلى ،

ويجعل فيه فلفلاً وأطراف طيب وخل. وإن اشتهى عيوض الخل ماء يُمون وثوم⁽³¹⁸⁰⁾ مدقوق ويؤكل.

٣ (246)

صفة⁽³¹⁸¹⁾ السمك المقلي

٦ تحتاج إلى سمك طري أو بسارية وشيرج⁽³¹⁸²⁾ أو زيت⁽³¹⁸³⁾ طيب⁽³¹⁸³⁾ أو حلو⁽³¹⁸⁴⁾ وحده وكزبرة يابسة ودقيق، يُغسل السمك بقليل زيت حار وينشف من الماء ساعة، ويقطع ويتبل بالدقيق، ويعمل⁽³¹⁸⁵⁾ الطاجن على النار. وتعمل فيه الشيرج⁽³¹⁸⁶⁾ أو غيره حتى يطير شرارة. ويُقلى⁽³¹⁸⁷⁾ فيه السمك بدقيقه⁽³¹⁸⁸⁾، ولا يقلب⁽³¹⁸⁹⁾ حتى يحمر وجهه، فإذا احمر يُقلب إلى الوجه الثاني، فإذا استوى يُشال ويصفى⁽³¹⁹⁰⁾ في الأوعية. ويدق الكزبرة اليابسة مع قليل الملح ويعمل عليه⁽³¹⁹¹⁾ ويقدم. /

69v

١٢ (247)

صفة⁽³¹⁹²⁾ الأبسارية⁽³¹⁹³⁾ المكفنة⁽³¹⁹⁴⁾

١٥ تحتاج إلى أبسارية⁽³¹⁹⁵⁾ غليظة وشيرج⁽³¹⁹⁶⁾، أو⁽³¹⁹⁷⁾ غيره⁽³¹⁹⁸⁾ وكزبرة يابسة وثوم⁽³¹⁹⁹⁾ وخل وزعفران وبندق وقليل دقيق وطحينة وفلفل؛ تغسل الأبسارية⁽³²⁰⁰⁾ بالملح وقليل دقيق⁽³²⁰¹⁾ وزيت⁽³²⁰²⁾ حار⁽³²⁰²⁾ ويدق الثوم⁽³²⁰³⁾ وبعض الكزبرة اليابسة وقليل الملح، وتعمل على الأبسارية⁽³²⁰⁴⁾ بعد نقعها⁽³²⁰⁵⁾ وغسلها ساعة جيدة حتى يدخل الثوم⁽³²⁰⁶⁾ فيها. ويعمل الدقيق في وعاء، وتضع⁽³²⁰⁷⁾ الأبسارية⁽³²⁰⁸⁾ فيه، وتمشط⁽³²⁰⁹⁾ على العادة وتعلق الطاجن على النار وتعمل فيه الشيرج⁽³²¹⁰⁾. وتقد⁽³²¹¹⁾ تحته حتى يطير شرارة، فتضع⁽³²¹²⁾ أمشاط الأبسارية⁽³²¹³⁾ فيه⁽³²¹⁴⁾، ولا يقلب حتى يحمر الوجه الأول⁽³²¹⁵⁾. فإذا احمر تقلب الوجه الثاني، وتشال وتعمل في الأوعية إلى أن تبرد⁽³²¹⁵⁾ فتدق بقية الثوم⁽³²¹⁶⁾ ويعمل في الطاجن ويعمل⁽³²¹⁷⁾ على النار ويعمل⁽³²¹⁸⁾ فيه قليل زيت طيب حتى يُقلى به. وتدق الكزبرة والفلفل وجميع الحوائج وتحمص ويلقى⁽³²¹⁹⁾ عليه في الطاجن، وتحرط عليه حوائج البقل،

٢٤

وتذوب الزعفران بالخل والطحينة. ويُلقَى (3220) على (3221) الحوائج في الطاجن ،
وتعمل الأيسارية (3222) المقلية / في وعاء ، وتعمل الحوائج عليها ، وتُحمَر ساعة وتقدم. 70r

٣

(248)

صفة (3223) السمك الزيرباج (3224)

تحتاج إلى سمك طري وخلّ وعسل وزعفران وأطراف طيب وطحينة وفلفل وزبيب
ولوز وشيرج (3225) ودقيق. فتغسل السمك ويقطع ويتبل بالدقيق ويعلق الطاجن على ٦
النار ويُلقَى (3226) فيه الشيرج (3227) ، وتبرده (3228) وتعمل الخلّ والزعفران والبصل
وأطراف طيب والفلفل والطحينة. فتقلي البصل أولاً بقليل (3229) الشيرج (3230) ، وتدقّ
الحوائج وتُلقَى (3231) عليه ويحرك ، فإذا غلَى (3231) يعمل على السمك ويسمط اللوز ٩
ويصنع بقليل الزعفران ويعمل على وجه الأوعية مع (3232) الزيت (3233) ويقدم.

(249)

١٢

صفة (3234) السمك السكباج

تحتاج إلى سمك طري وخلّ وعسل وأطراف طيب وفلفل وبصل (3235)
وزعفران (3236) وشيرج (3237) ودقيق. فتغسل السمك ويقطع ويُلقَى بالشيرج (3238) بعد
تتبيله بالدقيق ، فإذا استوى يُشال. ويخرط البصل ويُلقَى بالشيرج (3239) حتى يحمرّ ، ١٥
فَيَدُقُّ الفلفل ويعمل عليه أطراف (3240) الطيب ، وتذوّب الزعفران (3241) بالخل (3242)
والعسل ويلقى عليه ، فإذا نضج تنزل السمك عليه (3243) /. 70v

١٨

(250)

صفة (3244) السمك بالخردل

تحتاج إلى سمك مالح مشقوق وشيرج (3245) وخردل وخلّ (3246) وزبيب وتمر (3247)
وعسل (3248) ، فيغسل السمك ويُلقَى ، ولا يُقلَى حتى ينشف ، فإذا انقلَى تغربل ٢١
الخردل ويدقّ ناعماً (3249) وينزل من غربال (3250) ، ويدوب بالخلّ والعسل. ويعمل
العسل (3251) فيه على قوام ، ويؤخذ السمك بعد قلبه (3252).

(251)

السّمك (3253) السّمّاقية

- ٣ نحتاج إلى سمك طري وسّمّاق وطحينة وثوم (3254) وفلفل وبصل وكزبرة يابسة ولحمون أو كبّاد وبندق وشيرج (3255) ؛ يخرط البصل رقيقاً (3256) ويُغلى بالشيرج (3257) .
- ٦ وتغريل السّمّاق ويدقّ ، ويخرج من غربال (3258) مرّتين حتى يخرج خاصّيته . وتعمل على البصل المخرط في الطاجن ، وتدقّ فيه الحوائج جميعها . وتلقى (3259) عليه الطحينة وماء الليمون بعد (3260) تصفيته (3261) من حبّه (3262) . ويعمل عليه ، وتقذ (3263) عليه حتى يغلي ؛ يغسل السمك ويقطّع كباراً ، وينزل عليه طري ويُغلى عليه (3263) حتى يستوي ، فيعمل في الأوعية . ويحمّص البندق ويدقّ ويعمل على وجهه ويقدم .
- ٩

(252)

آخر (3264) من (3265) السمك (3266)

- ١٢ يقطع (3267) السمك (3268) ويغسل ويخل الشيرج (3269) في طاجن ويُغلى (3270) فيه الشيرج (3271) حتى يحمرّ ويشال . ثم يؤخذ البصل ، يفرم ناعماً ويسلق (3272) بالماء والملح نصف سلقه (3273) ، وينزل ويعصر ويصبغ بالزعفران ، ويُغلى بالزيت (3274) أو الشيرج (3275) ، ويرمى البصل فيه ويقلى حتى يحمرّ ، ويعمل فيه بقدونس مفروم وبحرك ، ويطنى بالخلّ الحاذق ، ويرمى عليه القلوبات المحمّصة المدقوقة حتى تلعب في دهنه . وترمى الكزبرة والكرابوية المحمّصتين (3276) والقرفة والفلفل والتنعاع وأطراف الطيب : ويُغلى . وينزل السمك المقلي في القدر الذي فيه المزاج حتى يكبح (3277) ويشقّ . ثم يُنزل ويبرد ويشال ، ويرصّ في صحن ، وتفرك (3278) قليل من الأباذير ويوضع (3279) فوق وجهه .
- ١٨

(253) ٢١

آخر (3280) من السمك

- ٢٤ يؤخذ السمك الطري : ينظف (3281) ويغسل ويملح بقليل (3282) ملح ويغسل منه (3282) وينشر على قفص حتى ينشف من الماء ، ويُغلى بالشيرج (3283) . ثم يؤخذ

حوائج البقل ونعنع ويفرموا ربيعاً⁽³²⁸⁴⁾ ، ويؤخذ بندق محمص مدقوق وفلفل وقرفة وزنجبيل وزرّ ورد وأطراف طيب وكزبرة محمصة وزعفران. ثم تقتل⁽³²⁸⁵⁾ الطحينة بالخلّ الجيد⁽³²⁸⁶⁾ ، وتجعل هذه⁽³²⁸⁷⁾ الحوائج في الخلّ المقتول به الطحينة وتنزل فيه ٣ السمك المقلّي بحيث يغمره ، ويترك ليلة حتى يخمر⁽³²⁸⁸⁾ ويؤكل فهو⁽³²⁸⁹⁾ لذيد.

(254)

٦ البوري⁽³²⁹⁰⁾ المكفّن

يشوى ويؤخذ البصل ، يخرط صغاراً ويغسل بالماء والملح ، ويُقلّي بالزيت⁽³²⁹¹⁾ الطيب ويشال⁽³²⁹²⁾ . ثم يؤخذ زعفران وأطراف طيب وقلب بندق وزنجبيل ونعناع⁽³²⁹³⁾ وسذاب وحوائج بقل وزبيب⁽³²⁹⁴⁾ . فيعملوا في خلّ الخمر ، ٩ ويُقلّي⁽³²⁹⁵⁾ وينزل على السمك المقلّي ويخمر ليلة ويؤكل فإنّه⁽³²⁹⁶⁾ غاية⁽³²⁹⁷⁾ .

(255)

١٢ صفة⁽³²⁹⁸⁾ صحنه⁽³²⁹⁹⁾ طيبة عال

تأخذ⁽³³⁰⁰⁾ صير خمسة أرطال وفلفل نصف⁽³³⁰¹⁾ رطل وزنجبيل ثلاثة⁽³³⁰²⁾ أواق وكزبرة بابسة⁽³³⁰³⁾ نصف قدح وزرنباد أوقية وكراوية مغربية نصف قدح وفوة أربع أواق وثوم⁽³³⁰⁴⁾ نصف رطل وزعتر⁽³³⁰⁵⁾ مغربي نصف أوقية وزيت طيب⁽³³⁰⁶⁾ ١٥ رطل وسنبل درهمين وملح نصف قدح وأطراف طيب أوقية ونصف. يدقّ كلّ واحد⁽³³⁰⁷⁾ بمفرده ويغربل⁽³³⁰⁸⁾ وينخل ويعزل⁽³³⁰⁹⁾ ، ويهرس⁽³³¹⁰⁾ الثوم⁽³³¹¹⁾ في الهاون⁽³³¹²⁾ . ثم تأخذ الصير⁽³³¹³⁾ فتجعله في قصرية وتنقيه من⁽³³¹⁴⁾ الحشيش⁽³³¹⁴⁾ ويخلط بنصف قدح ملح⁽³³¹⁵⁾ أو كزبرة. ثم بعد ذلك يخلط بالفوة⁽³³¹⁶⁾ ويترك سبعة أيام. ثم يُصفّى من غربال⁽³³¹⁷⁾ ويُلقّى فيه الكزبرة ثم الكراويا ثم الفلفل ثم القرفة ثم الزنجبيل ثم الزرنباد⁽³³¹⁸⁾ مخلوطاً⁽³³¹⁹⁾ بنصف ٢١ رطل⁽³³²⁰⁾ زيت. ثم بعد ذلك بأطراف الطيب جميعه مرّة واحدة. ثم / يجعل في قعر⁽³³²¹⁾ القطرميز إلى أن يمتلئ. ثم يخلّى فيه قليل⁽³³²²⁾ ويخمر بزيت ويترك مدّة شهر⁽³³²³⁾ ويستعمل⁽³³²⁴⁾ .

71r

(256)

صفة (3325) صحنه (3326) أخرى

- ٣ يؤخذ (3327) عشرة أرطال صبر (3328) ، توضع في مطر حجري ويؤخذ لكل رطل أوقيتين ملح ، فيكون رطل وثمان أواق ملح ونصف رطل فوة مصحونة (3329) ونصف رطل ثوم مدقوق بزيت وملح. تجمع الجميع في مطر (3325) ويحرك كل يوم سبع مرّات (3330) ، وكذلك سبعة (3330) أيام. ثم يُصفى من الغربال (3331) ويؤخذ سنبل وتنبل (3332) وهال وقرنفل وجوزة طيب رطل من هذا المجموع وكراوية قدح وكزبرة قدحين وزعتر (3333) ربع قدح (3334) ؛ يعجن الجميع ويضاف إليه رطل فلفل ورطل قرفة ونصف أوقية زعفران ورطل زرّ ورد ونصف رطل زيت وثلاثة دراهم مصطكاء وثلاث أواق شيبه. ثم يُصفى الصبر تصفية ثانية من الغربال ، ويضاف إليه هذه الحوائج ويخلط ويرفع ويغمر (3335) بزيت طيب (3336) .

١٢ (257)

صفة (3337) صحنه (3338) أخرى كذّابة بغير سمك

- ١٥ تأخذ (3339) زبيب وبنّاق وجوزة (3340) طيب (3341) وفستق (3342) وزيت طيب من كل واحد عشرة دراهم وخلّ وليمون وقرفة (3342) / ومصطكاء (3343) وفلفل وكراوية وأطراف طيب ما يحتمل ويصلح (3344) طعمه (3345) .

(258)

١٨ صفة (3346) صحنه السّمّاق

- ٢١ يؤخذ زهر (3347) سمّاق ووزن ربع (3348) زعتر (3349) فیدقّان (3350) ويضاف إليهما من الثوم ما تريد مع يسير الملح ، ويُلقَى معه (3350) قلب جوز مدقوق جرشاً (3351) وقليل (3352) مصطكاء ودارصيني ناعماً (3353) ، ويؤخذ قدر احتماله (3354) من الشيرج (3355) ويحعل (3356) في مِقْلَى على نار هادئة ، وفيه حبّات (3357) كمّون. ثم يصبّ على (3358) هذه الحوائج بحرارته (3359) ، ويضاف إليه فلفل وزنجبيل (3360) وكراويا وزيت وطحينة وماء ليمون أو خلّ ، ويخلط جيّداً (3361) ، ويترك أياماً مغطّى حتى (3362) تنكسر عادة (3362) الثوم (3363) منه ويستعمل .

(259)

صفة (3364) صحنه (3365) كذابة نافعة لأصحاب الصفراء (3366) وتنعش (3367) المعدة

- ٣ يؤخذ سَمَاق يدقّ بملح ويخرج زهرته وينقع في ماء يسير ويستحلب من خرقه .
فتخرج (3368) خاصيته ، ويخلّى من السَمَاق بلا (3369) نقع (3370) شيء يسير ،
ويخرط (3371) عليه (3372) بقدونس (3373) ونعناع وسذاب أجزاء متساوية ويعزل (3374)
٦ بيسير ملح حتى يذبل . ويقلب (3375) عليه قلب الجوز المحمص الناعم (3376) حتى
يلعب (3377) في دهنه (3378) وماء ليمون أخضر وماء سَمَاق ، يقلب على الحوائج ويسير
السَمَاق المدقوق ولا / تكثر (3379) فإنه يسوده ، ويخلطه خلطاً (3380) جيداً ، ويجعل ثوم
72r مدقوق وزعر (3381) أيضاً (3382) . ويكثر منه فهو الذي يظهر طعمه ، وكزبرة يابسة
وكرابيا محمصين مدقوق (3383) وفلفل وزنجبيل وأطراف الطيب وملح وزيت طيب تخلطه
في جوفه ، ويكون قوامه بحيث (3384) يشال (3385) على اللقمة وتقطع في جوفها ليمون
١٢ مالح (3386) . وكلما كثر جوزها وطحيتها ظهر لونها ، ولما يغرف يجعل عليها
زيتاً (3388) طيباً (3389) ، فما (3390) تطيب إلا (3391) بكثرة الزيت (3392) . وإن (3393)
يعمل عوض الجوز بندقاً (3394) لأجل الخلط السوداوي فافعل (3395) ، فإن أراد (3396)
١٥ يعمل (3397) على وجهها فستقاً (3398) فعل (3399) .

(260)

صفة (3400) صير مطيب (3401)

- ١٨ وهو أصناف ، الأول منها : يؤخذ الصير ، يجعل عليه يسير من مرقة وماء ليمون
وزعر (3402) وزيت طيب ، ويقطع قشور الليمون (3403) ويقلب (3404) ويجعل فيه .
الثاني : يؤخذ صير ، يصلح قشره ويجعل (3405) ويقلب عليه الزيت الطيب وماء ليمون
٢١ أخضر وزعر يابس وبقدونس محرط ونعناع وسذاب ويسير ثوم (3406) مدقوق (3407) ،
ويخلطه (3408) ويؤكل (3409) . الثالث : يؤخذ بصلة يقطع صغاراً ويُقلى ، ويجعل عليه
72v مع أطراف الطيب والفلفل والخل والليمون (3410) / والثوم (3411) المدقوق . فإذا
٢٤ برد (3412) فإنه (3413) عجيب (3414) .

(261)

صفة تطيب الصحنة الاسكندرية

- ٣ يعمل فيها زيت (3415) طيب وماء الليمون (3416) وأبزار (3415) حارة وثوم (3417) .
ويستعمل (3418) . صنف (3419) ثاني (3420) : يزداد في الصحنة زهر سَمَاق وأطراف
طيب (3421) وجوز (3422) ناعم وأبزار حارة .

٦ (262)

صفة (3423) عمل الصحنة الاسكندرية الخالصة الملوكية التي تصنع (3424) في هذا
التاريخ للملوك (3425) والرؤساء .

- ٩ يؤخذ سمك (3426) دب (3427) وأجوده (3428) الصير ، عشرة أرطال ، فتحل (3429)
في إجانة ، ويترك حتى تلين وذلك ثلاثة أيام أو يومان . ثم يعجن (3430) باليد عجناً
بالغاً . ويضاف عليه (3431) نصف وربع قدح ملح وأربعة أقداح كزبرة مدقوقة .
١٢ يخلطه (3432) مع الملح ويدق (3433) ويضاف إليه فلفل (3434) وكزبرة (3435) شامية قدح
وربع . وزعتر ربع قدح ، وثوم تسع أواق مدقوق ، وكراويا ثلاث أواق ، وقرفة نصف
رطل ، وزنجبيل (3435) وفلفل (3436) وقرنفل (3437) من كل واحد أوقية . وخولنجان
١٥ نصف أوقية ، وزيت طيب نصف (3438) رطل (3439) ودرهمين (3440) نعناع
مجفف (3441) ، وسذاب مثله (3442) ونصف درهم (3442) كرفس (3443) ، يقويه بقرطاط
مسك (3444) محلول في ماء ورد . ويخلط الجميع ناعماً ، ويرفع في البراني الزجاج .
١٨ ويحل (3445) / فوق (3446) فم البرنية مقدار ما يغمره (3447) زيت طيب ، وتفوه (3448)
الآنية (3449) ويؤكل وقت الحاجة . وكلما (3450) نقص (3451) زيد عليه زيت
طيب (3450) .

٢١ (263)

صفة الصحنة التي تُصنع ببغداد والعراق الأعلى (3452)

- ٢٤ يؤخذ السمك صغاراً ولا يغسل ، فإنه يفسد إن غُسل . ثم يُملح ويُرفع . فإذا أردت
عمله صحنة (3453) تلقية (3454) في حجر (3455) جرن (3456) ويلقى عليه (3457) عشرة

من الحبّة (3458) الخضراء (3459) ، ومثل ذلك كمّون ، ومثله رازبانج (3460) وتَفَاح شامي مقشّر ، وسفرجل حامض . ويسحق جميع ذلك حتى تصير مثل المنّ ، ويخلط بشيء من الزيت ، ويرفق بشيء من ماء الصحنّة المملحة ويرفّع .

٣

(264)

صفة (3461) صحنّة أخرى

- ٦ تأخذ قدح (3459) كزبرة (3462) أو قدح كراويا ، وربّ قدح زعتر (3463) ، وربّ (3464) قدح (3466) فليا (3466) ، ورطل زهر سمّاق ، وأوقية قرقة لفّ ، وربّ أوقية مصطكاء ، وزهر (3467) سمّاق (3468) ، وسنبّل (3469) ، وتنبّل (3470) ، وهال وقرنفل ، وربّ (3471) أوقية فلفل (3472) . فتدقّ الجميع ناعماً (3472) وتعمل في الملح قليلاً (3473) ٩ كفايته (3474) وترفع . ثم تأخذ (3475) قليل النعناع وسذاب وكرفس ، يجمع ويخرط (3476) ويرفع . ثم يؤخذ خمسة أرطال كسب لوز (3477) ويغمروا (3478) ١٢ في (3479) خلّ (3480) الخمر الملبّح (3481) ويتركوا (3482) يوماً (3483) وليلة أو يومين . ثم يمرس مرساً (3484) جيّداً (3485) . ثم يعلق بالخوانج (3486) المدقوق (3487) . ثم يضاف إليه (3488) قليل (3489) زيت طيّب وطحينة ويستعمل (3490) .

73v

١٥

الباب العاشر (3491)

في الحلوات (3492) وأنواعها (3492)

(265)

١٨

صفة (3493) عمل (3494) فانيذ (3495)

- تأخذ (3496) السكر تحلّه وتأخذ له قوام النصف (3497) ويشال (3498) من على النار . وتأخذ من الطحين الناعم الأبيض عشرة (3499) أرطال (3500) ، وتخلطه معه بعد أن تنزله من على النار ، ولكلّ عشرة أمانان بعد حلّه نصف رطل غسل . وتقصّر على المسمار ويفتل ٢١ فتائل (3501) .

(266)

صفة (3502) أقراص الليمون

٣ يحلّ السكر على النار حتى يأخذ (3503) مثل قوام النصف (3504) ، وينزل ويقصّر (3505) على الأرض ، ويكون له قوالب محطوة في الماء . وتشال القوالب من الماء وتنقص (3506) وتغلاهم بالملعقة .

٦ (267)

صفة (3507) ذات الكتفين (3508)

٩ يؤخذ التمر ، يشقّ ويخرج نواه بحيث (3509) لا يشقّ التمرة كلّها إلّا نصفها ، وتعمل النوى فستقتين ، ويجلب له الجلاب إلى أن تأخذ قوام السكر أو أقلّ ، وينزل (3510) التمر في الجلاب . ولا تزال تقلّبه في الدست إلى أن يعقد فيعنى (3511) في البراني ، وتختّم رؤوسها / يجلاب السكر القويّ .

74r

١٢ (268)

صفة (3512) عمل التوت

١٥ يعجن العجين شديد مثل عجينة التطاج ، ويكون فيه سمن . فإذا اختمر (3513) تحطّ على الغربال حتى يصير مثل التوت (3514) ، ويُقلّى في الشيرج ويحطّ في الجلاب ويرفع ويدّر عليه سكرًا .

(269)

١٨ صفة الأسبوطية

رطل سكر ونصف رطل عسل نخل ، وثلاث (3515) أواق (3516) فستق ومثله (3516) خشخاش ، وست رقايات ومسك وماء ورد ما (3517) تريد (3518) منها (3519) .

٢١ (270)

صفة (3520) خدود الأغاني

يعجن الدقيق بسمن وشيرج (3521) ، ويمدّ سوق (3522) ، ويقطّع بمقطع
مدور (3523) مثل الكليجا (3524) ويُقلى في (3525) الشيرج (3526) . وترمي (3527)
٣ الجلاب ، يطبخ مثل الحلاوة وقليل (3528) المسك مع الجلاب . ويحمّص دقيق (3529)
في الشيرج (3530) حتى يصير (3531) أحمر . ثم (3532) يطبخ (3533) حتى يقذف
شيرجه (3534) ، وترمي عليه الخشخاش (3535) والفستق المقشر (3536) المحمص واللوز
٦ ويقطّع (3537) طوالاً (3538) . وتشال الحلاوة عن (3539) النار ، ويعمل بين (3540)
القرص المقلية ، وتطبق (3541) عليها وتؤكل (3542) .

(271)

٩ صفة (3543) الفستقية النابلسية (3544)

٧٤٧ يعجن الدقيق أو السميد بملح (3545) ومصطكاء / وقليل (3546) ماء ورد ، تخبز
فطيراً (3547) ، فإذا جاء من الفرن تفت فتاً (3548) صغاراً ويُغلى اللبن الحليب ويرش
١٢ عليه ، ويكون قد فُرك بزيت (3549) أو سمن (3550) . ثم ترش عليه الحليب (3551) المغلي ،
ويرجع يلقى (3552) عليه السمن (3552) أو الزبد والسكر والفستق الصحيح المقشر (3553)
والمسك وماء الورد .

١٥

(272)

صفة (3554) المكشوفة

يؤخذ الدقيق الطيب ، يجعل (3555) في القدر ويقلب عليه السمن مقدار ما
١٨ يعجن (3556) الدقيق ، ويحمّص حتى يسير (3557) الدقيق (3558) أشقر . وتعمل انه
قد (3559) نضج تخلط ، تحطّه (3560) في وسط طبق نحاس وتبسطه (3561) حتى يمتلى .
وتأخذ (3562) جميع القلوبات . تحمص (3563) ويدقّ كلّ شيء ناعية ويجعل بقدر
٢١ جميع (3564) القلوبات سكرًا وتعمل في الدقيق الذي في الطبق ساق (3565) سكر (3566)
وساق فستق (3567) وساق سكر (3567) وساق لوز وبين كلّ ساق (3568) سكرًا (3569) ،
وإذا فرغ تأخذ الجلاب وماء الورد (3570) والمسك (3571) تذوّبها ويجعل فوق الكلّ ،
٢٤ ويؤدّى إلى الفرن لمّا يكون هادئًا ويطين عليه .

(273)

صفة (3572) عمل حافظية (3573)

٣ يؤخذ لوز وسكر ويلف مثل حشو القطائف وتأخذ العجين ، يعجن بالشيرج / 75r ويقطع قطعاً صغاراً ويحشى من ذلك الحشو ، ويخبز (3574) في الفرن .

(274)

٦ صفة (3575) أسبوطية

٩ يؤخذ لباب رغيفين محسن (3576) ، ويلقى عليه رطل ونصف سكر مهروس (3577) ، ورطل ونصف عسل نحل ، ونصف رطل لوز ، وثلاث أواق فستق . ومثل (3578) خشخاش وخروبة كافور . وتخلط الجميع ويلم في رفاق ، ويحط في السطل ويغمر برطلين ألية ويترك (3579) في التّور .

(275)

١٢ صفة (3580) مكشوفة (3581)

١٥ يعمل أربعة أرباع ، ربع (3582) لوز ، وربع شيرج (3583) ، وربع سكر (3584) وربع عسل نحل (3585) . يؤخذ اللوز ، يسمط ويدق ، ويرمى في الشيرج (3586) وهو على النار . فإذا غلى تلي عليه العسل ، فإذا أخذ قوامه نزل (3587) وغلف (3588) بالسكر ، ويلقى عليه زعفران ويعمل في جام .

(276)

١٨ صفة (3589) حلاوة عجمية (3590) يقال لها (3591) المشبكة (3592)

٢١ يؤخذ الدقيق الذي فيه سمده (3593) وسمن طيب ، يجعل في دست ويقلب على ذلك الدقيق منه ، ويفرك (3594) حتى إذا أخذت منه ملاءة (3595) الكف (3596) وعصرته تجعل (3597) بعضه ببعض (3598) ، تأخذ (3599) له طبق فتشقه (3600) واجعل فيه الدقيق / الذي فيه (3601) السمن (3602) ، واكبسه إلى (3603) أن يكون أنقص من الحافة (3604) 75v بنصف (3605) أصبع (3606) . فعند ذلك يؤدى (3607) الفرن (3608) عند فراغ

الخبز⁽³⁶⁰⁹⁾ . وتكون قد خَلِيت⁽³⁶¹⁰⁾ العسل النحل على النار بقليل ماء ورد . واخرج
الطبق فإذا رأيت الذي فيه قد ساوى حافاته فاقلب عليه العسل والجلاب⁽³⁶¹¹⁾ ،
ويكون عندك فستقاً⁽³⁶¹²⁾ وبنداً⁽³⁶¹³⁾ ولوزاً⁽³⁶¹⁴⁾ وسكراً⁽³⁶¹⁵⁾ سنينات⁽³⁶¹⁶⁾ ، ٣
فانثر⁽³⁶¹⁷⁾ عليه . ودعه⁽³⁶¹⁸⁾ يبرد . وقطّعه شوابير⁽³⁶¹⁹⁾ . وإن لم يساوي حافات
الطبق⁽³⁶²⁰⁾ ، عيده⁽³⁶²¹⁾ الفرن حتى⁽³⁶²²⁾ يساوي حافاته⁽³⁶²³⁾ .

(277)

٦

صفة⁽³⁶²⁴⁾ الكنافة

يؤخذ السميد ، يحمّص جيّداً ويبرد ويفرك بيسير سمن ، ويعجن بعسل نحل
جيّداً⁽³⁶²⁵⁾ ، ويعمل أقراص ، ويعزل⁽³⁶²⁶⁾ . ويؤخذ دقيق ويفرك بشيرج⁽³⁶²⁷⁾ ٩
ويعجن بالماء⁽³⁶²⁸⁾ عجينة⁽³⁶²⁹⁾ جيّداً⁽³⁶³⁰⁾ . ويعمل أقراص ، الأول داخل هذه
الأقراص التي⁽³⁶³¹⁾ بالشيرج⁽³⁶³²⁾ . وتلف أطراف البرانية⁽³⁶³³⁾ بمختم منقاش ويخبز
فيكون⁽³⁶³⁴⁾ غاية . ١٢

(278)

صفة⁽³⁶³⁵⁾ عمل⁽³⁶³⁶⁾ المكشوفة

يؤخذ من السكر والعسل واللوز والشيرج⁽³⁶³⁷⁾ أجزاء متساوية ، فيدق⁽³⁶³⁸⁾ السكر ١٥
ويعزل وكذلك اللوز . ثم يرفع⁽³⁶³⁹⁾ على نار ليّنة ويقلب / فيه⁽³⁶⁴⁰⁾ الشيرج⁽³⁶⁴¹⁾ .
فإذا غلى⁽³⁶⁴²⁾ يُلْقَى فيه⁽³⁶⁴³⁾ اللوز المدقوق . ولا تزال تساط بالأسطام⁽³⁶⁴⁴⁾ حتى
يتحمّص . ثم يُلْقَى العسل⁽³⁶⁴⁵⁾ ، وينثر⁽³⁶⁴⁶⁾ عليها السكر ، وتخلطها وتقلّيتها⁽³⁶⁴⁷⁾ ١٨
وتصبغها بالزعفران المذاب⁽³⁶⁴⁸⁾ بماء ورد ومسك . ولا تزال تقلّيتها⁽³⁶⁴⁹⁾ على نار هادئة
حتى تنتهي ، وتغرف في الأواني أو العلب⁽³⁶⁵⁰⁾ ، فهي⁽³⁶⁵¹⁾ أجود⁽³⁶⁵²⁾ الزاد .

(279)

٢١

صفة⁽³⁶⁵³⁾ الشعبية⁽³⁶⁵⁴⁾

يؤخذ الفستق المقشّر ويدقّ ويخلط مع مثله سكر مدقوق ، ويرش عليها ماء ورد
مسك . ويعزلان⁽³⁶⁵⁵⁾ . ثم تعقد الجلاب المتزوع الرغبة إلى حيث يتسكر ، ويصبّ على ٢٤

الرخامة المدهونة بالشيرج⁽³⁶⁵⁷⁾ ، ويبسط ويقصّ متطاولاً⁽³⁶⁵⁸⁾ ويدرج فيه الفستق ويكون⁽³⁶⁵⁹⁾ كالأصابع ويصفّ في الأواني ويستعمل.

٣ (280)

صفة⁽³⁶⁶⁰⁾ مسير القرع

٦ يؤخذ من اليقطين ما تختار فيتشقق⁽³⁶⁶¹⁾ ويرمى جوفه ويقشر وينحت بالسكين أدق ما يقدر⁽³⁶⁶²⁾ عليه⁽³⁶⁶³⁾ ، ويخلط الرطل منه مع أوقيتين نشاء محلول بماء الورد ، ويعقد مرتين⁽³⁶⁶⁴⁾ بالجلاب⁽³⁶⁶⁵⁾ المنقى جيد القوام ، ويسقى بالشيرج⁽³⁶⁶⁶⁾ / الطري 76v أو دهن اللوز. فمن أراد النوم فليصف⁽³⁶⁶⁷⁾ إليه ما يحمل⁽³⁶⁶⁸⁾ من حبّ الخشخاش ويرفع ويستعمل⁽³⁶⁶⁹⁾.

٩

(281)

صفة⁽³⁶⁷⁰⁾ القطائف المحشي

١٢ يؤخذ⁽³⁶⁷¹⁾ سكر ومثله من اللوز المشرّ⁽³⁶⁷²⁾ أو الفستق ، فيدقّ كل⁽³⁶⁷³⁾ منها ويخلطان. ويرش عليهما ماء الورد المعطر⁽³⁶⁷⁴⁾ بالكافور والمسك على قدر الغرض⁽³⁶⁷⁵⁾ ويعجن⁽³⁶⁷⁶⁾. ثم يدرج في القطائف⁽³⁶⁷⁷⁾ بعد ما تلوث⁽³⁶⁷⁸⁾ بالشيرج⁽³⁶⁷⁹⁾ ويصفّ⁽³⁶⁸⁰⁾ في الصحون ويشرب عند أكله بالجلاب أو العسل النحل المحلول بماء الورد.

١٥

(282)

١٨ وأما المقلبي فيحشى في المدورات ويطوى عليه ويصلق بالنشاء⁽³⁶⁸¹⁾ المحلول ، ويغلى⁽³⁶⁸²⁾ بالشيرج⁽³⁶⁸³⁾ ، ويرمى في الجلاب أو عسل النحل ويقدم⁽³⁶⁸⁴⁾.

(283)

٢١ صفة خبيص⁽³⁶⁸⁵⁾ الورد

وهو أن تأخذ⁽³⁶⁸⁶⁾ من الورد الجوري أو غيره⁽³⁶⁸⁷⁾ المنزوع الأقماع مقدار رطل

فيسلقوا (3688) في رطلين ماء ، فإذا ابيضَّ الورد (3689) يصفى (3690) ويلقى عليه (3691) وزنه (3692) سكر ، ويغلى (3693) ويتزع رغوته . فإذا صار له قوام يلقي فيه للرطل أوقيتين 77r نشاء ويعقد بالشيرج (3694) . ومن أراد / يعقده بلباب الخبز السמיד فهو أصلح من النشاء . وقد (3695) اختاره (3696) شديد الحمرة (3697) فيلقى (3698) في الجلاب ويرفع (3699) .

٦

(284)

صفة (3700) المشاش

يعقد الجلاب حتى يتسكّر (3701) ويحطّ عن النار فيضرب بالاسطام (3702) أو بالمهراش (3703) حتى يفور ، ويقلب على الرخامة ويغطى بمنديل مقدار نصف (3704) ساعة ويكشف . فمن أراد أصفراً (3705) يصبغه قبل حطّه عن (3706) النار بزعفران ، وهذا الذي (3707) هو (3708) يعمل منه جميع التماثيل المختلفة . ويصبغ بسائر (3709) الأصباغ وهي على النار .

١٢

(285)

صفة (3710) أصابع زينب

يؤخذ السמיד ، يعجن بالجلاب الرقيق وينزل فيه شيء من الخميرة (3711) أو النطرون أو البورق اليسير من ذلك ويوضع (3712) عليه بقدر ما تختمر . ثم يؤخذ أنابيب القصب المقدى (3713) في الرقة بقدر طول الأصابع ، فيدهن (3714) بالشيرج (3715) ، ويلبس من العجين على حدّته ويقلّى بالشيرج (3716) بعض القلي (3717) ، وينزل عن ١٨ النار ، ويخرج الأنابيب القصب ويعزل . ثم تأخذ (3718) من الفستق واللوز المقشّرين (3719) من كلّ واحد جزء فيدقّ (3720) / ويخلط معها (3721) سكر أبيض مدقوق ويرش عليه ماء ورد ممسك ، ويعجن ويحشى (3722) في موضع القصب ، ٢١ ويعاد إلى القلي (3722) حتى يتورّد ما (3724) في (3724) الجلاب أو العسل النحل الطيّب (3725) ومن أراد أن يصبغ (3726) قبل القلي يفعل ، ويرفع ويستعمل .

77v

(286)

صفة (3727) لقبات القاضي

- ٣ يؤخذ ما يختار من العجين المختمر (3728) فيرقق ويعمل كاللدنانير (3729) ، ويقلى بالشيرج (3730) ويعزل (3731) . ثم يؤخذ للرطل الجلاب أوقية نشاء وثلاث أواق فستق مقشّر (3732) مدقوق (3733) . فيتعقد بالشيرج (3734) ويجعل (3735) فيه ما يعطره من الأفاوه (3736) مثل الجوزة والكبابة والقرنفل والزعفران والعود والمسك قدر الحاجة فإذا انتهى في العقد يحطّ عن (3737) النار ويقسم أجزاء (3738) بين (3739) كلّ أوقيتين جزء (3740) . ويصفّى (3741) في الصحون ويقلب عليه (3742) الجلاب المحلول بماء الورد والمسك (3743) ويقدم (3744) .
- ٩

(287)

صفة (3745) القاووت (3746)

- ١٢ يؤخذ ما يراد من الحنطة ويترك في موضع بارد ندي حتى ينبت (3747) . ثم ينقل إلى الشمس حتى ينشف . ثم تطحن وينخل ومنهم / من يأخذ السميد من الطحين ، وهو 78r الذي يعمل في هذا الزمان ، فيحمّص (3748) حتى يحمرّ (3749) ، ويصبّ (3750) السمن ويقلب . ثم بلقى عليه العسل . ولا تزال تحرك حتى يختلط فترمي فيه قلب لوز وفستق وبندق والسكر الأبيض ويحطّ (3751) عن (3752) النار ، ويحشى في (3753) الكروش بعد غسلها (3754) وحكّها (3755) وتنظيفها (3756) ، ونحيط (3757) وتعمل في العلب (3758)
- ١٥
- ١٨ عند السفر فهو زاد للمسافرين .

(288)

صفة (3759) خبيص (3760) العنّاب

- ٢١ للقسمين (3761) وهو معتدل الحرارة ، كثير الرطوبة ، مخصب للأبدان النحيفة والأجسام المهزولة ، ومرطب (3762) للأعضاء (3763) ومفرّج (3764) للقلب (3765) ويبيض الجلد وينعم البشرة ويخلوها ، ويقوي المعدة الحارّة ، ويلين البطن ويردّ (3766)
- ٢٤ الرياح ، ويدرّ البول . وينفع الكلى والمثانة ، ويسمن النساء في أقرب مدة لكثرة

عنابتهن⁽³⁷⁶⁷⁾ بذلك ويلطّف⁽³⁷⁶⁸⁾ مزاجهنّ. وهي⁽³⁷⁶⁹⁾ تضرّ المبلغمين والعجائز. وصفتها⁽³⁷⁷⁰⁾ أن تأخذ⁽³⁷⁷¹⁾ لبّ⁽³⁷⁷²⁾ بزر⁽³⁷⁷³⁾ القثاء والخيار والقرع والبطيخ

- 78v السمرقندي والهندي ، وقلب فستق وبندق ولوز الجميع ؛ قلوب الخشخاش / الأبيض ٣
محّمّصين ، وبزر بقلة مقشورة⁽³⁷⁷⁴⁾ مغسولة من كلّ واحد جزء ، ولحم حبّ الأمير
باريس⁽³⁷⁷⁴⁾ ، وكزبرة وبزر مرو محّمّصين ، وخمير⁽³⁷⁷⁵⁾ ومستعجلة من كلّ واحد
نصف جزء وسويق الغبيراء⁽³⁷⁷⁶⁾ ، ودقيق⁽³⁷⁷⁷⁾ الحمّص وصمغ اللوز ، من كلّ واحد ٦
جزء⁽³⁷⁷⁸⁾ وكثيراء⁽³⁷⁷⁹⁾ وعذبة وانيسون⁽³⁷⁸⁰⁾ وناخواه⁽³⁷⁸¹⁾ وورس⁽³⁷⁸²⁾ وكمّون
كرماني من كلّ واحد ربع جزء ، ومصطكاء وقرفة من كلّ واحد سدس⁽³⁷⁸³⁾
جزء⁽³⁷⁸⁴⁾ ويدقّ واحداً⁽³⁷⁸⁵⁾ واحداً⁽³⁷⁸⁶⁾ . وينخل ما يحتاج إلى النخل ويخلط ٩
ويؤخذ مثل نصف⁽³⁷⁸⁷⁾ وزنه⁽³⁷⁸⁸⁾ لباب الخبز السמיד المحّمّص⁽³⁷⁸⁹⁾ المدقوق ،
ومثل⁽³⁷⁹⁰⁾ وزنه عنّاب جرجاني ، ومثله سكر أبيض⁽³⁷⁹¹⁾ ؛ يخلط اللباب مع الحوائج
ويعزل ، وتغلي العنّاب بخمسة أمثاله ماء⁽³⁷⁹²⁾ ، ويحلّ فيه السكر وتنزع رغوته ، وتلقّى ١٢
فيه الحوائج ، ويعقد بدهن اللوز أو الشيرج⁽³⁷⁹³⁾ الطري أو السمن البقري
ويرفع⁽³⁷⁹⁴⁾ .

١٥

(289)

صفة⁽³⁷⁹⁵⁾ عمل حلوى طيبة بلا نار

- يؤخذ⁽³⁷⁹⁶⁾ السكر⁽³⁷⁹⁷⁾ الأبيض مدقوق ناعماً⁽³⁷⁹⁸⁾ والفسق⁽³⁷⁹⁹⁾
المقشّر⁽³⁸⁰⁰⁾ من قشريه⁽³⁸⁰¹⁾ الثلاثي⁽³⁸⁰²⁾ بسكر⁽³⁸⁰³⁾ والثلاث⁽³⁸⁰⁴⁾ فستق⁽³⁸⁰⁵⁾ ، ١٨
ويترك⁽³⁸⁰⁶⁾ في⁽³⁸⁰⁷⁾ شيء واسع ، ويبلّ⁽³⁸⁰⁸⁾ بالماء حتى يخرج دهن⁽³⁸⁰⁹⁾
الفسق⁽³⁸¹⁰⁾ . / ثم⁽³⁸¹¹⁾ ييسط⁽³⁸¹²⁾ ويتزل عليه السكر المدقوق ويستعمل⁽³⁸¹³⁾ 79r
فإنه غاية⁽³⁸¹³⁾ .

٢١

(290)

صفة⁽³⁸¹⁴⁾ الاخميمية

- رطل كثافة ، بقطّع ويلقّى في دست مع⁽³⁸¹⁵⁾ أربع أواق شيرج⁽³⁸¹⁶⁾ ٢٤

ويقلّى (3817) فيه يسيرًا. ثم يلقى عليه رطل سكر مجروش ويحرك معه حتى يبرد الشيرج (3818) الذي شربه (3819) وهو علامة قلبها (3820). ثم يلقى عليها أربعة أواق عسل نخل ويحرك، ويضيف (3821) عليها (3822) أربعة أواق بندق محمص (3823)، أو ما اخترت من القلوبات. وينزل من على النار، ويلقى فيه المسك والماء ورد على (3824) البارد (3825) وترفع في الصحون.

٦ (291)

صفة (3826) هريسة الفستق

يؤخذ لباب خبز باث (3827) منزل من المنخل، يلقى في دست ويلقى (3828) عليه شيرج (3829) ويسقى حتى يكتفي ويقده (3830) الشيرج (3831). ثم يعطى رطل جلاب ورطل عسل نخل (3832) محلولين كل واحد ناحية، وأول تسقي الجلاب ثم العسل في وقت واحد (3833) ويحرك ويلقى (3834) فيها نصف رطل فستق. ثم تأخذ (3835) صدور الدجاج، يغسل بماء الورد ويلقى لكل واحد (3836) رطل من (3837) الصدور بخمس (3838) دجاجات (3839). ثم يرمى / العسل عليها بعد الصدور حتى تقوى (3840) 79v ويصير (3841) لها (3842) شعرة. ثم ترمي الفستق ويدار (3843) مثل (3844) الصابونية، وليكون مقداره نصف رطل. وإن أردت (3845) أصفر (3846) تصبغ (3847) بما تريد في الشيرج (3848) ويرفع، ويدّر عليها سكر وتطيب قبل نزولها بالمسك وماء الورد. وليكن صدور الدجاج مصلوقة منسولة (3849). ثم توضع في الصحون (3850).

١٨ (292)

صفة جواذب الخبز المختمر

تنقع في لبن حليب وتجعل تحته وفوقه السكر واللوز المدقوق ناعمًا، ويصبغ بزعفران، وينزل على النار حتى تفوح رائحته ويحرك ويرفع. ٢١

(293)

صفة جواذب (3851) القطائف

قطائف محشوة⁽³⁸⁵²⁾ بلوز وسكر مقلي ، يعنى⁽³⁸⁵³⁾ في دست بين رقاقتين ويجعل
تحت الدجاج⁽³⁸⁵⁴⁾ بين كل رقاقتين⁽³⁸⁵⁵⁾ لوز وسكر مدقوق⁽³⁸⁵⁶⁾ ناعماً مطيب .
تحشو القطائف وتصب عليه الشيرج⁽³⁸⁵⁷⁾ . ومن أراد جعل عليه لبن الحليب وزاده ٣
سكر ، فإذا نضج وفاحت رائحته يرفع⁽³⁸⁵⁸⁾ .

(294

٦ صفة⁽³⁸⁵⁹⁾ جواذب الخشخاش⁽³⁸⁶⁰⁾

٨٠r يؤخذ رطلين سكر وتضع⁽³⁸⁶¹⁾ عليه نصف رطل خشخاش ، / ويصنع بزعفران
ويعقد . ومن الناس من يجعل عليه⁽³⁸⁶²⁾ عسلاً ، فإذا انعقد جُعِلَ بين⁽³⁸⁶³⁾ رقاقتين
وعلّق معه⁽³⁸⁶⁴⁾ الدجاج المزعفر . ٩

(295

صفة⁽³⁸⁶⁵⁾ سميدية

١٢ يؤخذ شيرج⁽³⁸⁶⁶⁾ ، يُجعل عليه من السميد الخاص⁽³⁸⁶⁷⁾ رطل⁽³⁸⁶⁸⁾ ويحرك
حتى يفوح رائحة ، ويطرح⁽³⁸⁶⁹⁾ عليه أربعة أرتال سكر محلول أو عسل نحل أو قطارة
عال ، ويطبخ بنار هادئة ، ويحرك باسطام⁽³⁸⁷⁰⁾ حتى يقذف دهنه ، ويرفع ويجعل فوقه
ونحته سكرًا⁽³⁸⁷¹⁾ ، ويطيب بماء الورد المسك . ١٥

(296

صفة⁽³⁸⁷²⁾ خبيص القرع

١٨ يقشر القرع وينظف⁽³⁸⁷³⁾ من حبه . ثم يسلق⁽³⁸⁷⁴⁾ في الجلاب ويجعل على طبق
مشبك⁽³⁸⁷⁵⁾ ويهرس في جرن حجر ويعصر باليد⁽³⁸⁷⁶⁾ . ثم يطرح القرع ويسقى
بالجلاب⁽³⁸⁷⁷⁾ إلى أن ينعقد ويرفع ، وكذلك يعمل بخبيص الجزر⁽³⁸⁷⁸⁾ .

٢١

(297

صفة⁽³⁸⁷⁹⁾ مخنقة⁽³⁸⁸⁰⁾

يؤخذ⁽³⁸⁸¹⁾ رطلين كثافة ، ورطل ونصف⁽³⁸⁸²⁾ عسل نحل⁽³⁸⁸³⁾ ، وأربع أواق

- شبرج (3884) ، وأربع أواق قلوبات ، فتحلّ من السكر (3885) نصفه (3886) وتذق نصفه (3887) وتذق نصفه (3888) ثم يلقى العسل على النار (3888) ويلقى عليها الكنافة وتعمهم (3889) بالشبرج (3890) وتديرهم حتى يختلطوا. ثم / انزلهم (3891) عن النار. وتذق الفستق وتضيفه إليه (3892) نصف السكر المدقوق ، ويدّر (3893) عليها (3894) على النار (3895) وأنت تحركه وتسقيه بالشبرج (3896) وتطّيه بمسك وماء الورد. ثم (3897) يرفع في الصحون. ٦

(298)

صفة (3898) كنافة مملحة

- يؤخذ رطل كنافة ، وثلاث أواق شبرج (3899) ، وأربع أواق خلّ أو قطر ، وثلاث أواق سكر مدقوق ، وأوقيتين فستق ومسك وماء ورد ؛ يقلب في طبق ويدهنه بشبرج (3900) ، ويضع عليه الكنافة ورقة (3901) واحدة فتمدها وتجعل فوقها أخرى (3902) . كذلك حتى يستوعب الحاصل وتلفّهم وتقطّعهم بالسكين سيورًا (3903) رقاقًا ، ويبين بما تقدّم من الأصناف (3904) . ١٢

(299)

صفة (3905) شيرازية (3906) ١٥

- لباب خبز أربع أواق ، يُقلى (3907) في أوقية (3908) شبرج (3909) ويلقى عليه أوقيتين قلوبات ونصف أوقية خشخاش ويُغلى (3910) ويرفع. ثم يحلّ الجلاب ويؤخذ له قوامه (3911) ويرمى فيه عسلًا (3912) مقدار السدس ، ويرمى فيه الذي يرفعه ، ويحرك ويطبّب بمسك وماء ورد ويستعمل (3913) . ومن الناس من يجعل (3914) عوض لباب الخبز المقلو (3915) المنفوش (3916) / فيجيء مليح إلى (3917) غايته (3918) . 81r

(300) ٢١

صفة (3919) العذاري (3920)

- جزء دقيق وجزء سمن وجزء سكر ، يسحق الجميع ، يعرك جيدًا ويعمل (3921) كالنهود (3922) بغير ماء ويخبز في الطبق في الفرن. ٢٤

(301)

صفة (3923) حلوى وردية

- ٣ يغلى الورد في ماء إلى أن يأخذ صبغه (3924). ثم يحلّ الجلاب ويؤخذ له قوامه (3925) ويسقى (3926) ماء الورد أولاً فأولاً ، فإذا قارب الانعقاد ، نخل النشاء العادة بماء الورد ، وألقى فيه (3927) وأدره (3928) بأوقيتين شيرج (3929) وأوقيتين مسك (3930) ويرفع (3931).

(302)

صفة (3932) صابونية

- ٩ يحلّ السكر. ثم يرفع نصفه (3933) في الدست ويذيب (3934) النشاء ويلقى (3935) فيما بقي في الدست. وليكن السدس. وان كان نشاء أرز كان أجود. ثم يوصل تحريكه (3936) ويعمل عليه عند قرب انعقاده بقية الجلاب قليلاً قليلاً. وليكن (3937) تحريكه (3938) بالشيرج (3939). ثم ألقى (3940) عليه غسل نخل السدس ، فإذا انتهى (3941) نزل وعلق (3942) لكل رطل أوقيتين (3943) لوز (3944) وفستق (3945) مسموطين (3946) ، وأوقيتين ماء ورد. ثم يبسط ويرش عليه سكرًا (3947) فإنه غاية.

١٥

(303)

صفة (3948) العجمية

- ٨١٧ يؤخذ لكل رطل دقيق (3949) رطل (3950) دهن آية أو شيرج (3951) ، نحمص الدقيق جيداً (3952) / ، ونسكب عليه الدهن ، ويجعل (3953) لكل رطل دقيق برطلين (3954) غسل نخل (3955) ، ودرهم زعفران وماء ورد ، ويسخن العسل ويحطه ناحية وتحت (3956) نار جمر حتى يكون سخن دائماً (3957). ويحمص الدقيق على نار هادئة ، ولا يزال نحمصه (3958) حتى يصفر. وعلامة (3959) استوائه (3960) أن (3961) تأخذ قليل الدقيق تحطه على العسل ، فإذا طشطش (3962) يكون قد انتهى (3963) ، فأخرج النار من تحته واسكب عليه العسل واسقه (3964) حتى يختلط وشيله (3965) عن (3966) النار ، وغطيه بطبق ودرّ عليه قلب الفستق والسكر المصحون خشناً (3967).

٢٤

(304)

صفة (3968) القاوت (3969) التركي

- ٣ يؤخذ الحنطة المغريلة ، تصول ؛ ثم يصلق ربع صلقها ، ويخفف ليلة ويحمل إلى الذي يعمل القضاة (3970) فيحتمصها تحميمص (3971) القضاة (3972) على (3973) نار (3974) هادئة (3975) ، ويطبخها دقيق وسطاً (3976) في (3977) غباره (3978) لكل رطل دقيق أربع (3979) أواق سمن (3980) وشيرج (3981) ، وثمان (3982) أواق عسل نحل (3983) والشيرج (3984) ويعرك (3985) به الدقيق ويذوب (3986) بعده (3987) العسل ويصبغ (3988) بالزعفران ، ويعطى (3989) للدقيق (3990) المفروك ، ويحطّ معه ٩ القلوب (3991) المقشرة (3992) / ، قلب الفستق واللوز والبندق من (3993) كل (3994) واحد أوقية (3995) ، وأوقية (3996) خشخاش ، وأوقية ماء ورد (3997) ، فتخلط الجميع وتضعهم (3998) في جراب نظيف (3999) .

82r

١٢ (305)

صفة (4000) عمل الست (4001) دنف (4002)

- يؤخذ لكل رطل سكر محلول بجلاب (4003) ويلحقه (4004) نار أقراص الليمون ، ويشال عن النار ويحرك حتى يحسن ، وترمي عليه ثلاث أواق قلب فستق مدقوق وماء ورد ومسك . وتدهن البلاطة بشيرج (4005) ويقلب ويبسط ويقطع (4006) شواير (4007) ويصف (4008) في الصحون ، ويرش على وجهه الفستق (4009) المقشر (4010) وقت البسط (4011) على الرخامة (4012) . ١٨

(306)

صفة (4013) عمل أبو (4014) لاش

- ٢١ يعرك (4015) الدقيق (4016) بثلاث أواق سمن ، ويعجن بالماء ويعطى (4017) قليل ملح . ويكون عجنه قوياً (4018) ويمد مثل القطيفة (4019) طول الأصبع رقيقاً (4020) ، وتلقبه (4021) بالشيرج (4022) ويغطس في الجلاب أو (4023) العسل (4024) ويصبغ (4025) أطرافه بالشمعة (4026) مثل المشبك (4027) . ويحطّ في الأصحن (4028) ويدّر (4029) عليه ٢٤ السكر .

(307

صفة (4030) قاووت (4031) بلدي

- يؤخذ رطل دقيق ، يَحْمَصُ بأربعة (4032) أواق سمن وشيرج (4033) تحميصًا (4034) ٣
جيدًا (4035) ، وتقلب عليه رطل وربع عسل نحل مصبوغ / بالزعفران ، وأوقية ماء ورد ، 82v
وأوقية قلب بندق ، وأوقية خشخاش ، وثلاث أواق سكر مدقوق خشنًا (4036) ، ولا
يُشال حتى (4037) يبرد ، فيشال (4038) إمّا في علب أو أطباق. ٦

(308

صفة (4039) أصابع زينب (4040)

- لكل رطل دقيق أوقيتين (4041) ونصف (4042) شيرج (4043) ، يلت به (4044) ويعجن ٩
بالماء الحارّ وقليل ملح ، ويؤخذ له نشاب جافي أو عقد قصب . وتأخذ العجين فتمده على
البلاطة ويلفّ على عقد (4045) النشاب أو (4046) القصب . ويكون أقصر من الاصبع .
ويقلّي بشيرج (4047) نصف قلية ، ويشال منه النشاب ويقلّي مرّة ثانية على نار هادئة ١٢
حتى ينضج داخله . ويغطّس (4048) في الجلاب وماء الورد والمسك ، ويكون حشوه قلب
فستق مقشور محمّص (4049) . ويدقّ ناعمًا مع السكر وماء الورد والمسك ويعمل فتائل ،
ويحشى ويصف في الأصحن (4050) ويدّر (4051) عليه السكر الناعم. ١٥

(309

صفة (4052) عمل قرن (4053) باروق

- يؤخذ رطل دقيق ، يفرك بأوقيتين ونصف سمن ويعجن عجناً (4054) قويًا (4055) مع ١٨
قليل ملح ووزن (4056) خمسة دراهم ، ويمدّ مثل ورق التطاج (4057) ويرش / عليه 83r
سمن . وكلّما مددت (4058) ورقة تمسحها (4059) من السمن وتلفّها (4060) أقلّ (4061) من
عرض أصبعين ، ويقطّع شوابير (4062) ويقلّي بالشيرج (4063) ويغطّس في الجلاب أو ٢١
العسل وماء الورد والمسك . ويصفّ (4064) في الصحن والأطباق ، ويرش عليه السكر
المصحون وقلب الفستق والمدقوق.

(310)

صفة (4065) عمل الخلاوة المكشوفة

- ٣ يؤخذ نصف رطل لوز مقشر (4066) فيدق ناعماً ، ونصف رطل شيرج (4067) ،
فتحمص اللوز بالشيرج (4068) نحميصاً (4069) جيداً (4070) ، وأرم (4071) عليه نصف
رطل دقيق (4072) مصبوغاً (4073) بالزعفران . ويحرك على نار هادئة حتى (4074) يأخذ
٦ العادة ، وتلقي (4075) عليه نصف رطل سكر مصحون ناعماً (4076) وأوقية ونصف
قلب (4077) فستق (4078) مدقوق (4079) يشهر (4080) بها وقت غرفها (4081) واعطها الماء
ورد وقت العسل .

٩ (311)

صفة (4082) اللوزينج (4083) اليابس

- ١٢ يؤخذ السكر ، يحل (4084) جلاباً (4085) ، وتكون ناره نار أقراص الليمون ،
ويعطيه (4086) ماء ورد ومسك ، ويخففه حتى يبيض . ويعطه (4087) اللوز المدقوق
ناعماً (4088) . وتدهن (4089) البلاطة بشيرج (4090) . ويبسط (4091) ويقطع
شواير (4092) ويصف (4093) في الصحن .

١٥ (312)

صفة (4094) قرعية

- 83v يؤخذ / القرع (4095) الحلو الأخضر ، يقشر (4096) قشره البراني ، ويجرد (4097) إلى
١٨ أن لا (4098) بيان البياض لكل رطل قرع مجرود (4099) تسع (4100) أواق سكر ، ونصف
رطل عسل . ويحط (4101) القرع في الدست ، ويسكب من العسل والجلاب نصفه ،
ويحط على نار لينة ، ويقلب بمدقة (4102) خشب . فإذا نشف (4103) يزيده (4104)
٢١ قليلاً (4105) حتى يصير مثل المعجون (4106) . وتدر (4107) عليه أوقيتين قلب فستق وسكر
مصحون ناعماً (4108) ممسكاً (4109) ، واعطه (4110) الماء ورد قبل (4111) شيله (4112) .

(313)

٢٤ صفة (4113) قرعية (4114) السيور

- يؤخذ القرع الحلو الأخضر ويقشّر (4115) من قشره البرّاني ، ويقطّع القرع
مدورًا (4116) عرض أصبع ، ويشال لّبه وبياضه . ويبقى الأخضر فيقطع مثل
الرشّتا (4117) ويحط في الدست . ويعطى (4118) مثل الأول الجلاب (4119) والعسل وماء
ورد ويساط ، وكلما نشف أعطاه قليل مثل الأول حتى يأخذ (4120) قوام معجون (4121)
الجزر (4122) ، ويكون علك (4123) وتدرّ (4124) عليه قلب الفستق والسكر
المسك (4125) ، ولا يشال حتى يحطّ على البلاطة أو الأطباق حتى يبرد . ٦

(314

صفة (4126) قرعية فيها ترطيب (4127) وتحليل

- يؤخذ الخشخاش (4128) ويستحلب / ويستحلب بالماء بخرقة ، وتأخذ (4129) طيبه ٩
تسكبه (4130) على السكر ، وحله به بلا يبيض . وخذ القرع الحلو الأخضر فقشّره
واخرج (4131) بياضه (4132) واجرده العادة (4133) . ثم تأخذ (4134) اللوز ، قشّره (4135)
ودقّه واستحلبه (4136) ، وخذ حليبه (4137) واكسر به (4138) النشاء (4139) لكلّ رطل ١٢
سكر أوقية ونصف نشاء . وخذ القرع المجرود ، اسلقه (4140) بثلاث (4141) أواق (4142)
عسل وشيله (4143) . وألق نصف الجلاب ، واعطيه (4144) النشاء وحركه وديره (4145)
بالشبرج (4146) ، وأنت تسقيه (4147) قليلاً (4148) قليلاً (4149) . وبعد ذلك القرع ١٥
المسلوق (4150) ، حرّكه ، فإذا انتهى (4151) شيله (4152) .

(315

صفة (4153) شكرينج (4154)

- يؤخذ من اللوز المقشّر (4155) رطل ونصف ، فيدقّ دقّاً ناعماً ، ويؤخذ من السكر
الطبرزد رطلين فيدقّ وينخل . ثم (4156) يؤخذ طاجن فيجعل فيه ربع رطل دهن لوز ،
ويلقى عليه وزن (4156) درهم ونصف زعفران ، ويوقد تحته بنار لينّة حتى يسخن ٢١
الدهن . ثم يلقى فيه (4157) اللوز . ثم يلقى (4158) السكر المدقوق ويحرك تحريكاً (4159) .
ثم نصف (4160) عليه ربع (4161) رطل عسل وأوقية ماء ورد ، ويحرك حتى ينعقد ويصير
كلّه واحداً (4162) . ثم / يلقى على رخامة أو (4163) خوان (4164) . ثم ييسط (4165) ٢٤

بالصولج (4166) بسطاً (4167) وسطاً (4168) ويقطع تقطيعاً موازياً (4169) مثال اللقم ويصب (4170) في جام ويقدم.

٣ (316)

صفة (4171) خبيصة خشخاش (4172)

يؤخذ (4173) نصف رطل دهن لوز ورطل دقيق سميد (4174) ورطلين سكر مدقوق
٦ منخول ، فيصب (4175) الدهن (4176) في الطاجن (4177) ، ويلقى عليه (4178) درهمين
زعفران. ويوقد تحته بنار لينة ، فإذا حمي الدهن صب عليه الدقيق (4179) نثراً (4180)
حتى يُقلى (4181) بالدهن (4182). ثم يرش عليه نحو نصف رطل ماء ورد ويحرك حتى
٩ ينضج. ثم ينزل (4183) عليه أوقية خشخاش أبيض. ثم ينزل ويبرد ويلقى عليه
السكر (4184) ، ويبسط على جام ويقدم.

(317)

١٢ صفة (4185) فالودجية بيضاء

يؤخذ نصف رطل نشاء (4186) وينخل ويؤخذ رطل عسل أبيض (4187) فيصفى. ثم
يؤخذ طننجيرة (4188) ، فيصب فيها رطل دهن ، وينصب (4189) على نار هادئة (4190)
١٥ حتى يحمي (4191) الدهن. ثم ينثر عليه النشاء ، ويترك حتى يُقلى (4192) النشاء. ثم
يُنثر (4193) عليه السكر في الطنجير ، ويحرك / تحريكاً جيداً حتى ينضج ويرخي دهنه ،
85r ويكون ناره لينة ، فإنه يأتي طيباً لذيذاً (4194).

١٨ (318)

صفة (4195) خبيصة مأمونية

يؤخذ من اللوز المقشر (4196) المدقوق رطل. ثم يؤخذ رطل دهن فيصير في طنجير
٢١ ويؤخذ رطل ونصف سكر ونصف (4197) رطل (4198) عسل نخل (4199) ، ويصير في
طننجير (4200) آخر. ثم يصب عليه رطل ماء ورد ويغلى عليه. ثم يوضع الطنجير (4201)
الذي فيه الدهن على نار لينة ويلقى عليه (4202) درهم زعفران حتى يحمي (4203)

الدهن (4204) ، وينثر (4215) عليه كَفَيْن من دقيق السميد ويحرك ، فإذا اختلط (4206)
صب السكر والعسل المصفى واللوز المدقوق عليه ويحرك . فإذا نضج وأرخى دهنه انزله
واجعله في جام مبسوط (4207) .

٣

(319)

صفة (4208) خبيصة بغير نار

يؤخذ رطل ونصف لوز مقشر (4209) ، فيدق (4210) وينخل بمنخل شعر . ثم يؤخذ
رطل (4211) ونصف سكر طبرزد ، فيدق وينخل (4212) ويفرك (4213) من (4214)
السكر (4215) نحو ربع رطل . ثم يخلط اللوز مع السكر ، ويصب عليه ربع / رطل دهن
لوز ، وربع رطل ماء (4216) ورد ، ووزن دائق دارصيني ، ويخلط جميعاً (4217)
ويلت ، ثم يمرس مرساً جيداً حتى يصير مثل الخبيص (4218) ، ويبسط (4219) في جام
وينثر عليه (4220) السكر ويقدم .

85v

١٢

(320)

صفة (4221) حلاوة تسمى بالكاهين

تأخذ (4222) بياض البيض ، وتأخذ (4223) لكل (4224) بيضة وزن درهمين نشاء ؛
يسحق النشاء سحقاً ناعماً ويضرب مع بياض البيض ويخلط (4225) جيداً ، يطرح في
الطاجن ويُقلَى (4226) منه أقراص ، ويطرح في الجلاب ؛ يجيء نهاية (4227) في (4228)
غاية (4229) .

١٨

(321)

صفة (4230) الجمالية

يؤخذ الزبد ، يطرح في الدست إلى أن يذوب ويطرح عليه العجوة المتزوعة (4231) إلى
حيث (4232) ينحل ويلين مع الزبد . ثم يطرح بعد ذلك عليه (4233) اللباب من الخبز
العلامة الأبيض ، ويحرك مثل الحلاوة . ثم يطرح عليه (4234) السكر المهروس والفسق ،
ويحرك وينزل من على النار فإنه مليح .

٢١

(322)

صفة (4235) القاهرية الخاص (4236)

- ٣ يؤخذ رطل سكر وربع رطل لوز وربع رطل دقيق علامة طيب (4237) ، تدق / 86r
السكر (4238) ناعماً (4239) وينخل (4240) ويعاد (4241) الغليظ (4242) في الهاون ويدق
أيضاً (4243) وينخل من المنخل (4244) حتى يرجع مثل سميذ القمح (4245) . ثم يؤخذ
٦ اللوز ، يسمط وينزع من (4246) قشره (4247) ، ويعاد الغليظ منه (4248) ويدق
وينخل (4249) أيضاً . ثم يخلط الجميع ، ويعجن بمقدار أربعة أواق شيرج (4250) . ثم
يعجن أيضاً بعده بالماء ويفرك (4251) حتى يصير (4252) كمعجن (4253) الكعك (4254) .
٩ ثم تسقيه الماء ويعجن . ثم بعد ذلك تجعله (4255) حلق قاهرية مثل حلق الكعك (4256) .
ثم يرش بعد ذلك الدقيق على اللوح الخشب ، ويجعل ذلك (4257) الحلق عليه ، ويخليه
في الهواء (4258) . فإن كان عمله العصر يخليه حتى يحف إلى ثاني يوم بكرة (4259) . فإذا
١٢ كان (4260) بالغد (4261) تأخذ قصرية ، تجعل فيها مقدار رطل ونصف خميرة (4262)
طيبة وتضربها بيدك ضرباً جيداً مثل ما تضرب عجين (4263) الزلاية . ثم تجعل فيها
قدر (4264) درهمين نظرون (4265) وتضربه . ثم تجعل فيها (4266) بياض بيضتين بلا
١٥ صفرة (4267) . ثم تضرب (4268) الجميع إلى أن يعودوا (4269) مثل عجين الزلاية ، وتجعل
86v فيه المسك والماء ورد / والكافور على قدر ما (4270) تريد (4271) تعجن (4272) في أول
الأمر مع السكر . ثم تجعل (4273) القصرية على يمينك ، وتركب الطاجن على النار وتجعل
١٨ فيه الشيرج (4274) الكثير حتى يقوم (4275) الحلق فيه . ثم يغلى الشيرج (4276) وتأخذ أيضاً
العسل الطيب ، تجعله (4277) في قصرية على يسارك . ثم تأخذ تلك الحلق التي (4278) قد
نشفوا (4279) تشيل (4280) واحدة واحدة بالسفوت الحديد وتغطها (4281) في تلك
٢١ الخميرة التي في تلك (4282) القصرية وتشيلها فتجعلها في الطاجن ؛ تفعل أيضاً
بالأخرى (4283) مثل الأولى (4284) إلى أن يطبوا فتشيل (4285) واحدة واحدة
وتغطهم (4286) في تلك القصرية (4287) بالعسل (4288) . ثم يُقلَى ، وتجعل في العسل إلى
٢٤ أن يفرغ فتجعله في الزبادي . وترش عليه من المسك والماء ورد على قدر همتك . ثم تدق
أيضاً الفستق وترشه عليه (4289) فهذه صفة القاهرية فافهم ذلك .

(323)

صفة (4290) عمل القطائف المقلبي (4291)

- ٣ يؤخذ (4292) لكل رطل سكر عيار (4293) رطل لوز (4294) أو فستق، وربع رطل (4295) دقيق علامة / طيبة (4296) ؛ تدق السكر في الهاون (4297) وتخرج من الغربال وتسمط أيضاً (4298) اللوز، ويدق (4299) وينخل (4300) الدقيق (4301) أيضاً (4302). ثم تخلط الجميع، ويعجن بأوقيتين شيرج (4303) وقليل ماء لثلاً يتفرفر (4304)، ويجعل فيه المسك والماء ورد على قدر ما تريد (4305) أو (4306) الكافور (4307). ثم تعجنهم (4308) عجينة (4309) جيّداً، تجعله في زبدية. واعلم أنّ هذا العيار وهذه الخلطة هي أيضاً القطائف المحشي ويخلط (4310)، ثم تأخذ القطائف المدور (4311)، تجعله على شيء (4312) قدّامك زبدية (4313)، ويعمل فيها الخميرة الطيبة. ثم يقطع من ذلك الحشو ويجعله في القطائف (4314). ثم تنهي (4315) أطرافها وتلصقهم بالخميرة (4316) ويفعل أيضاً بالكلّ كذلك. ثم تتركب (4317) الطاجن (4318) ١٢ على النار وتجعل فيه من الشيرج (4319) ما (4320) تحتاج إلى ما (4320) عندك من المعمول وتتركه (4321) حتى يغلي. ثم تجعل فيه ذلك القطائف ويكون على يسارك أيضاً قصيرة وفيها العسل الطيب الغاية (4322) وكلّما طاب منهم (4323) شيء أخذته بالسفوت وجعلته ١٥ في العسل كما تفعل بالقاهرية (4324)، إلى أن يفرغ الجميع. ثم / تجعلهم في الزبادي وترش (4325) عليهم من (4326) المسك والماء ورد على قدر همّتك (4327).

١٨

(324)

صفة (4328) القطائف المحشو (4329)

- وهو أن تأخذ لكل رطل سكر ربع رطل لوز، وإن شئت فستقاً (4330) وربع رطل دقيق علامة. فيدق السكر وينخل (4331) من الغربال ويسمط اللوز (4332) أو (4333) الفستق (4334). ثم ينزع من قشره ويدق وينخل أيضاً (4335) وينخل الدقيق. ثم تخلط الجميع ويعجن (4336) بأوقيتين (4337) شيرج (4338) ومقدار أوقيتين ماء بعد الشيرج (4339) لثلاً يتفرفر. ثم تجعل المسك والماء ورد على قدر همّتك. ثم تعجنه مثل عجينة الكعك وتحرك (4340). ثم ترده. واعجنه (4341) في زبدية (4342)، وتأخذ

- القطائف وتجعله قدامك وتجعل قدامك نصف رطل شيرج في زبدية (4342) . ثم يفتح
القطائف (4343) ويسقيها بالشيرج (4344) حتى تشرب . ثم تعمل خويطة (4345) من
العجينة (4346) في وسط القطائف (4347) الحشو (4348) وتلقها وتلقيها في زبدية قدامك
أيضاً (4349) ملأى (4350) بالخل (4351) الجلاب (4352) بالمسك والماء ورد .
وتشيل (4353) وترص في الزبادي إلى أن يفرغ ، فعند ذلك تأخذ الشيرج (4354) / وتسقيه
من فوق (4355) . ثم يجعل أيضاً الجلاب عليه وتسقيه . ثم ترش المسك والماء ورد على قدر
همتك . فافهم (4356) ذلك (4357) واعتمده (4358) .

(325)

٩ عيار (4359) الكنافة العادة

لكل رطل ورق رطلين حلاوة (4360) ونصف رطل شيرج (4361) ويحركه (4362) ،
العادة ، ويخشخش (4363) بالبندق ولا تضع الورق (4364) حتى تفور الحلاوة (4365) .

١٢ (326)

البسندود (4366)

نحتاج إلى سكر ونشاء ودقيق (4367) علامة وماء ورد ولوز مسموط وشيرج (4368) ،
لكل عشرة أرتال رطلين نشاء ، ورطلين فستق أو لوز ، والقشرة (4369) عبرة (4370) ،
قشر (4361) الخشكان (4372) .

(327)

١٨ صفة (4373) الحلاوة العجمية (4364)

دقيق علامة وعسل نخل أو (4375) غيره (4376) وشيرج (4377) وزعفران ومسك وماء
ورد . فيحمص الدقيق إلى أن يحمر (4378) ولا تحرقه (4379) ، ويجعل العسل في طاجن
حتى يغلي ، ويعمل الدقيق عليه . وتعمل عليه الزعفران ، وتحرك وتسكب عليه
الشيرج (4380) والمسك والماء ورد ، يسقى بالشيرج (4381) قليلاً (4382) قليلاً (4383) حتى
ينضج ، فيعمل في الأوعية ، وتعمل عليه قليل مسك وماء ورد .

(328

صفة (4384) القطائف المقلبي (4385)

- 88v ٣ تحتاج إلى سكر / وعسل (4386) نخل (4387) أو قطر وفستق وبندق ، أو بندق وحده ومسك وماء ورد وعود وعنبر . فيدق السكر والفستق (4388) أو (4389) البندق (4390) ، ويعجن بالعسل (4391) أو القطر ، ويعمل عليه المسك والماء ورد ، ويعمل في وعاء (4392) ويبخر (4393) بالعود والعنبر (4394) ويقطع منه (4394) ، ويعمل (4395) في (4396) القطائف على قدره . ويلبس بقليل عجين ، وتعمل (4397) الشيرج (4398) في (4399) طاجن (4400) على النار وتُقلى القطائف فيه (4401) ويطفاً (4402) في (4403) القدر (4404) ، ويرش (4405) قليل مسك وماء ورد .
- ٩

(329

صفة (4406) القطائف المحشي (4407)

- ١٢ تحتاج إلى قطائف وفستق ولوز وسكر وقطر ومسك وماء ورد ، فتدق السكر (4408) والفستق (4409) واللوز ، ويعجن ببعض القطر ويبخر (4410) بعد أن يعجن يابساً (4411) ، وتؤخذ منه قدر النواية (4412) ، تحط (4413) في القطائف (4414) ، ويلف عليها ويرصص (4415) في الأوعية ، ويعمل عليه بقية القطر (4416) . ويدق قليل (4417) فستق ، يرش عليه .
- ١٥

(330

صفة (4418) المخنقة (4419)

- ١٨ يؤخذ لكل رطل ورق (4420) ثلاثة (4421) أرطال (4422) سكر وعسل الثلث والثلث تحل (4423) السكر فإذا طلع تنزل عليه الورق المقطع ويحرك العادة . ويلقى عليه الشيرج (4424) / ، وتحركه وحسابه (4425) لكل رطل ونصف (4426) شيرج (4427) . فإذا تشققت (4428) منك (4429) اسقها (4430) من (4431) عسلها (4432) الحاصل على طريقين (4433) أو (4434) ثلاثة ، وأعطها شيرجها (4435) دائماً حتى يأخذ لها قوام يكون بالزعفران . ويلقى عليها الفستق وهو يحرك . فإذا وقفت (4436) ولم تشرب (4437)
- ٢٤
- 89r ٢١

شَيْئاً (4438) رفعت عن النار. ويلقى عليها المسك وماء الورد ويغرف ويبسط ويستعمل (4439).

٣ (331)

صفة (4440) قطائف أبو (4441) لاش

٦ تحتاج إلى قطائف وشيرج (4442) وبندق وقطر وماء ورد، وتسقى القطائف بالشيرج (4443) واحدة واحدة وترصص في الأوعية ويدق السكر والبندق المحمص خشناً (4444) ويرش عليه ويسكب (4445) آخر الوقت عليه القطر أو عسل النحل وقليل (4446) ماء ورد.

٩ (332)

صفة (4447) الكنافة المملحة

١٢ تحتاج (4448) إلى (4449) كنافه، تقطع رقيقاً (4450)، ويضاف (4451) إليها (4452) سكراً (4453) وشيرجاً (4454) وقطراً (4455) وعسل نخل (4456) وماء ورد؛ تقطع (4457) الكنافة رقيقاً (4458)، وتُقلى (4459) بالشيرج (4460) إلى أن تنتهي. وتعمل عليها القطر أو عسل النحل (4461) وتعركها (4462). وتعمل السكر (4463) عليها (4464) مدقوقاً (4465) حسناً (4466) وماء الورد (4467)، ويرش عليها (4467) / وتوضع (4468) في الأوعية 89v ويعمل بقية (4469) السكر عليها (4470).

(333)

١٨ صفة (4471) الكنافة المطبوخة (4472)

٢١ يؤخذ لكل رطل كنافه نصف رطل شيرج (4473)، ويحط في الدست. وتقد (4474) عليه (4475) النار (4476) إلى أن (4477) يغلي. ويؤخذ (4478) رطل كنافه فتقطع (4479) مثل الرشتا ويرمى (4480) على (4481) الشيرج (4482)، ويُقلى (4483)، ويُلقى (4484) عليه نصف رطل سكر بياض مصحون (4485). ويحرك حتى ينحل جيداً (4486) ويرمى عليه رطل (4486) عسل (4487)، ويحرك إلى أن يقذف (4488) دهنها وبطيّب. ويكون قد سمط

قلب اللوز وقلب الفستق ، ويصنع بزعفران⁽⁴⁴⁹⁸⁾ . ويلقى⁽⁴⁴⁸⁹⁾ به الكنافة ويحرك جيداً⁽⁴⁴⁹⁰⁾ ، ويعطى المسك والماء ورد وهي⁽⁴⁴⁹¹⁾ على⁽⁴⁴⁹²⁾ النار⁽⁴⁴⁹³⁾ ، وتشال فتقعد سنة ما تتغير⁽⁴⁴⁹⁴⁾ .

(334)

صفة⁽⁴⁴⁹⁵⁾ حلالة⁽⁴⁴⁹⁶⁾ من⁽⁴⁴⁹⁷⁾ العجوة

يؤخذ الألية⁽⁴⁴⁹⁸⁾ ، تسلأ⁽⁴⁴⁹⁹⁾ ثم تأخذ⁽⁴⁵⁰⁰⁾ العجوة ، ينزع نواها⁽⁴⁵⁰¹⁾ وترمى^٦ على الألية ، وتطبخ⁽⁴⁵⁰²⁾ إلى⁽⁴⁵⁰³⁾ أن⁽⁴⁵⁰⁴⁾ تبقى كالحلولة . ويسمط اللوز ويصنع بالزعفران ، ويعمل فيه مع⁽⁴⁵⁰⁵⁾ قليل خشخاش ويلقى عليه ، ويحرك حتى يطيب ، وتنزل وتيسط في الصحون . وتضع⁽⁴⁵⁰⁶⁾ عليه قلب فستق وسكر أبيض ومسك / وماء^٩ ورد⁽⁴⁵⁰⁷⁾ .

90r

(335)

صفة⁽⁴⁵⁰⁸⁾ قطائف محشي⁽⁴⁵⁰⁹⁾

١٢

يؤخذ لكل رطلين من⁽⁴⁵¹⁰⁾ القطائف رطل سكر ونصف رطل قلب⁽⁴⁵¹¹⁾ فستق ؛ يهرس السكر حتى⁽⁴⁵¹²⁾ يبقى مثل قلب⁽⁴⁵¹³⁾ الفستق وتُحشى⁽⁴⁵¹⁴⁾ به⁽⁴⁵¹⁵⁾ القطائف ، ويرصّ وينزل عليه الجلاب أو قطر النبات⁽⁴⁵¹⁶⁾ وعسل⁽⁴⁵¹⁷⁾ النحل^{١٥} والمسك وماء الورد . يخمر⁽⁴⁵¹⁸⁾ به ويؤكل⁽⁴⁵¹⁹⁾ .

(336)

صفة⁽⁴⁵²⁰⁾ حلالة من البطيخ العبدلي⁽⁴⁵²¹⁾

١٨

يقشر ويجفف⁽⁴⁵²²⁾ في الشمس إلى أن يتقدّد ويحمرّ ويتلبّد⁽⁴⁵²³⁾ في بعضه البعض . ثم تأخذ الجلاب تجعله على النار وتأخذ⁽⁴⁵²⁴⁾ رغوته⁽⁴⁵²⁵⁾ وينزل عليه البطيخ ، وتعمله⁽⁴⁵²⁶⁾ بالاسطام⁽⁴⁵²⁷⁾ في دست لطيف حتى يبقى على صفة⁽⁴⁵²⁸⁾ حلالة⁽⁴⁵²⁹⁾ المسير ، وتعلقه قلب فستق ، وتنزله على بلاط⁽⁴⁵³⁰⁾ ، وتمدّه⁽⁴⁵³¹⁾ قرصاً⁽⁴⁵³²⁾ على هيئة⁽⁴⁵³³⁾ العقيد وتقصّه⁽⁴⁵³⁴⁾ شواير⁽⁴⁵³⁵⁾ ويعبى في علب⁽⁴⁵³⁶⁾

٢١

ساف سكر وساف (4537) شوابير (4538) ويطيب بماء الورد المسك قبل أن نجعل (4539) في العلبة فإنه (4540) طيب لذيد نافع للأمراض (4541) السوداوية.

٣ (337)

صفة (4542) حلاوة من اللبن (4543)

يؤخذ اللبن (4544) ، يُقلى بالشيرج (4545) وينزل عليه السكر المصحون (4546) ، فإنه

٦ يبقى كالصابونية (4547) ، ويستعمل (4548) فإنه لذيد إلى غاية (4548) / . 90v

(338)

صفة (4549) حلاوة أخرى

٩ . تسلأ الآلية في دست بقليل شيرج سلاء جيداً ، وتشال في وعاء . ويؤخذ عسل

النحل والجلاب (4550) ، يطرح في الدست ؛ ثم ينزع العجوة الطيبة من نواها (4551)

ويدق ناعماً في الجرن بقليل ماء ورد شامي (4552) . ثم يُرمى (4552) على العسل بعد

١٢ غليانه ، ويقطف (4553) ريمه ببياض (4554) بيضة . ثم يُغلى (4555) عليه إلى أن تأخذ

قواماً (4556) ، ويُرمى عليه لوز مقشور (4557) مسموط مصبوغ (4555) بزعفران ، ويحرك

الجميع بالاسطام (4558) . ويُسقى من دهن الآلية إلى أن يقذف الدهن فينزل ، وتعمل

١٥ عليه الأفاهه (4559) عند (4560) نزوله (4561) مع قليل خشخاش (4562) وماء ورد

ممسك (4563) فإذا غرف (4564) في الصحن يجعل على وجهه قلب بندق محمص وقلب

فستق وسكر بياض مجروش ويؤكل . ومن كان فقيراً يعمل (4565) بالقطارة أو بعسل

١٨ القصب .

(339)

صفة (4566) حلاوة أخرى

٢١ يؤخذ فستق ودقيق وسكر ، يعجن الجميع بجلاب ويفرش (4567) ويقطع

شوابير (4568) ويطيب بمسك وكافور .

(340

صفة (4569) رطب معسل

- 91r يؤخذ الرطب الجني ، يبسط في الظل والهواء يومين. ثم تخرج نواه (4570) بمسلة / ٣
أو (4571) عود محدد (4571) ، ويجعل عوض (4572) كل نواه (4573) لوزة مقشرة (4574)
من اللوز الحلو (4575) الفائق (4574) . ويؤخذ لكل عشرة أرتال رطل عسل نخل
يحل (4576) بأوقية (4577) ماء ورد ويغلى (4578) على النار (4579) . ويتزع رغوته ٦
ويصنع (4580) بنصف درهم زعفران. ويطرح الرطب (4581) فيه ، فإذا غلى يحرك
تحريكاً خفيفاً (4582) بحيث يشرب العسل. ثم ينزل عن النار ويبسط في طبق
خلنج (4583) ، فإذا فترت (4584) حرارته تدر عليه من السكر المدقوق ٩
ناعماً (4586) الطيب (4587) ، فمن أراد له الحرارة كان بالمسك والسنبل وشيء (4588)
من (4589) الأفاوه (4590) ، ومن أراد (4591) للتبريد طيّه بالكافور والخشخاش. ويرفع
في الأواني الزجاج ولا يستعمل إلا في برد الزمان (4592) وزمان (4593) الرطب. ١٢

(341

صفة (4594) رطب (4595) مربى (4596)

- ١٥ تنزل (4597) الرطب في الشمس (4598) حتى ينشف قليلاً ، وتخرج نواه وتبدل
بلوز (4599) مقشور (4600) ، ويصفى (4601) في وعاء زجاج ، ويُلقي عليه عسل منزوع
الرغوة وشيء من زعفران. ويتفقد (4602) كل أسبوع لئلا يبرخى (4603) ما
تحمضه (4604) . ١٨

(342

صفة تمر (4605) ملوزة (4606)

- 91v يغسل (4607) القصب العراقي المتمر (4608) بالماء الحار ويزال نواه (4609) بفستق أو
لوز (4610) مسموط ، ويغلى / الخل والعسل وتقطف الرغوة ويرمى (4611) فيه التمر ،
وتقلب على الفور (4612) في برنية (4613) ويصنع بزعفران ويخمر (4614) بمسك وماء ورد
وكافور. ولا تكثر (4615) بحرارته (4616) ، بل ينزل (4617) حتى (4618) يبرد (4619) جيداً. ٢٤

ويكون خله (4620) قد أخذ (4621) قوامه (4622) ، فإنه يكون (4623) مليحاً (4624) في غاية .

٣ (343)

صفة الهيس (4625)

يؤخذ الخبز النقي اليابس أو الكعك فيدق (4626) ناعماً ، ويؤخذ لكل (4627) رطل منه نصف رطل من العجوة ، فتتزع (4628) وتمرس الكعك المدقوق . ثم تؤخذ (4627) لب (4629) الجوز (4630) واللوز (4631) والفسق المدقوقين (4632) ناعماً (4633) ، وسمسم محمص من كل واحد أوقية فتلقى عليه . ويؤخذ شيرج (4634) ، يغلى على نار هادئة ؛ ثم يصب عليه . ولا يزال (4635) يملك ويفرك (4636) باليد حتى يختلط (4637) ، فيعمل منه كيباً (4638) ويرش (4639) عليه (4640) السكر (4641) المدقوق ويرفع .

(344)

١٢ صفة (4642) حلاوة من التمر

تقلع نوى (4643) التمر ويرمى في دست ، وتعمل عليه الماء (4644) حتى يتهراً ، ويُزَل ويُصفى من منخل (4645) ويعاد إلى الدست ، وتقعد (4646) عليه (4647) إلى أن ينعقد . فإذا أردت عمله (4648) حلاوة تعمل عليه العسل النحل والسمن وقلب البندق محمصاً (4649) ومحرشاً (4650) ، ويحرك ويشال ويطبَّب بالمسك وماء الورد (4651) . ويسمط اللوز ويصبغ بزعفران ويعمل على وجهه فإنه / غاية .

92r

١٨ (345)

الحلاوة (4652) العجمية

يؤخذ (4653) قح نقي ، يحمص (4654) في الفرن لطيفاً (4655) . ثم يطحن علامة ، ويؤخذ لكل رطل منه رطلين الحلاوة (4656) ونصف رطل شيرج (4657) . ثم يعلق (4658) على النار ، ويحمص بيسير الشيرج (4659) . ثم تشيله (4660) وتأخذ (4661) من (4662) الحلاوة ما اخترت (4663) من أصنافها (4664) ، يعلق (4665) على النار مع يسير

ماء (4666) . فإذا غلى وطلع تلقى (4667) الدقيق المحمص ويحرك حتى تتشقق (4668) مثل العصيدة . فإذا (4669) تم تلقى عليه الشيرج (4670) المتأخذ (4671) ويحرك ؛ ثم تلقى عليه بعد (4672) ذلك (4673) اللوز المزعفر وبزر (4674) الخشخاش المزعفر ، وتلقى عليه بعد ٣ ذلك الزعفران المحلول بماء الورد والمسك ، ويحرك ويبطل عنه النار ويبرد ويوى .

(346)

صفة (4675) تمر معسل مليح ٦
يؤخذ التمر وتُنزع أقماعه ويغسل . ثم ينشّف ويقلع نواه . ثم يسمط اللوز ويجعل عوض كل نواة (4676) لوزة ، ويؤخذ عسل النحل ويُغلى إلى أن ينظف . ثم يجعل التمر فيه . وتقذ (4677) تحته ناراً (4678) ليّنة ، فإذا انعقدت (4679) تضيف (4680) إليه جميع حوائج ٩ الطيب وينزل (4681) .

١٢ في الجوارشات (4682) والمعاجن والأشربة التي تقدّم قبل الطعام وبعده

(347)

٩2٧ السكنجين (4683) / السفرجلي (4684)

١٥ وصناعته (4685) أن يؤخذ من ماء السفرجل الاصفهاني أو البرزي اللذيذ الطعم العطر الرائحة جزء ، ومن السكر الأبيض النقي بوزن (4686) ذلك ، ومن الخل (4687) الثقيف ربع جزء . وينعقد (4688) شراباً جيّداً (4689) القوام . ومن أحبّ أن يلقى فيه قطعاً من السفرجل رقاقاً كالأهلة فيلقى (4690) ذلك (4691) قبل انتهائه . وتعقده قبل (4692) يأخذ (4693) قوام الأشربة . ومن أحبّ (4694) يعطره (4695) بماء (4696) الورد المذاب فيه الزعفران والمسك . ومن الناس من يضعه (4697) العسل (4698) فيكون (4699) أبلغ في تنقية البلغم وتلطيف (4700) الأخلاط . ومنهم من يضعه (4701) بغير (4702) الخل ، ٢١ فيكون (4703) أبلغ من (4704) حبس (4705) الطبيعة (4706) .

(348)

صفة (4707) السكنجين العقيد (4708)

- ٣ وهو من أجود النقل (4709) على الشراب لأصحاب (4710) الأمزاج (4711) الحارّة .
وصنعته أن تعقد الجلاب ، وينقى (4712) ويلقى (4713) عليه للرطل ثلاث (4714) أواق
خلّ ثقيف (4715) صافي رائق . ولا يزال يعقد حتى يتسكر ويبسط على رخامة (4716) بعد
دهنها (4717) ويستعمل . ٦

(349)

صفة (4718) / أقراص الليمون

93r

- ٩ تنبّه (4719) الشهوة ويقوّي المعدة . وصنعته أن تعقد الجلاب ويرفع بعد سقيه (4720)
حتى يقارب أن يتسكر ، ويغرف بملعقة لطيفة ويعمل أقراصا (4721) على
الخِوان (4722) ، فإذا برد ونشف يرفع (4723) في برنية زجاج ويستعمل .

(350) ١٢

صفة (4724) المبية (4725)

- ١٥ وهي شراب السفرجل المطيب (4726)) وصنعتها أن يؤخذ السفرجل الجيد (4727)
فيقطع ويقشر (4728) وينقى (4729) حبه ويدقّ في جرن (4730) رخام أو خشب ،
ويعصر (4731) ويروّق (4732) ، ويضاف إليه مثل (4733) نصفه شراب عتيق (4734)
ركابي (4735) أو مطبوخ صافي بعد ما ينقع (4736) فيه (4737) تفل السفرجل يوماً وليلة ،
١٨ فيطبخ على نار معتدلة في (4737) قدر برام أو فخار مدهون حتى يذهب النصف . ثم
يلقى فيه من العسل المتزوع الرغبة أو السكر مثل ربعه ويتزل (4738) مع (4739)
الطيبخ (4740) في خرقه مصرورة .

(351) ٢١

ماهدة (4741)

صفته (4742) : زنجبيل ودارصيني وقرنفل وكبابة وهال وجوزة (4743) الطيب وسنبل

وقرفة وعود ومصطكاء وزعفران ، من كلّ واحد نصف درهم . يدقّ جريشاً ويطبّخ حتى
93v / تذهب بقدر⁽⁴⁷⁴⁴⁾ العسل والسكر ويعطر آخرًا⁽⁴⁷⁴⁵⁾ بالمسك ، ويرفع في إناء زجاج
ويستعمل .

(352)

صفة⁽⁴⁷⁴⁶⁾ شراب حمّاض الأترج⁽⁴⁷⁴⁷⁾

وصنعته أن يؤخذ من حمّاض الأترج⁽⁴⁷⁴⁷⁾ السوسي فينقى من القشور
والغلف⁽⁴⁷⁴⁸⁾ والحب⁽⁴⁷⁴⁹⁾ ويعزل⁽⁴⁷⁵⁰⁾ . ثم يحلّ للرطل منه رطلين سكر أو أكثر
بحسب الاختيار جلاباً ، ويُنقى⁽⁴⁷⁵¹⁾ ويعقد حتى يقارب أن يتسكر . ثم يلقى فيه
الحمّاض ويحرك على نار هادئة حتى يأخذ⁽⁴⁷⁵²⁾ قوام الأشربة ويرفع ويستعمل . ٩

(353)

صفة⁽⁴⁷⁵³⁾ شراب ليمون سفرجلي⁽⁴⁷⁵⁴⁾

يؤخذ السفرجل ، يقشر ويقطّع وينزع حبّه ويسلق⁽⁴⁷⁵⁵⁾ في ماء حتى يلين وينضج
نصف نضاجه ، ويحتفظ⁽⁴⁷⁵⁶⁾ بذلك الماء . ثم ينزع منه السفرجل ويحلّ⁽⁴⁷⁵⁷⁾ السكر .
فإذا بقي⁽⁴⁷⁵⁸⁾ قواماً⁽⁴⁷⁵⁹⁾ ألقيت فيه ماء السفرجل أعني الذي سلق⁽⁴⁷⁶⁰⁾ فيه . ثم
أعدت⁽⁴⁷⁶¹⁾ الخل حتى يأخذ قواماً⁽⁴⁷⁶²⁾ فيلقى فيه السفرجل ويغلى غلية أو غليتين . ١٥
ثم ينزل من⁽⁴⁷⁶³⁾ على⁽⁴⁷⁶⁴⁾ النار ويعصر عليه ليمونة واحدة أو ثنتين⁽⁴⁷⁶⁵⁾
ويطّيب⁽⁴⁷⁶⁶⁾ بماء ورد .

(354)

صفة⁽⁴⁷⁶⁷⁾ معجون الأترج لهضم⁽⁴⁷⁶⁸⁾ الطعام

يؤخذ / قشر الأترج ويرمى في ماء وملح إلى حين تزول مرارته ويغسل بماء حلو
94r ويفرش حتى ينشف ويقطّع ويؤخذ رطل وربع سكر ورطل وربع عسل نحل ، يجمع في
٢١ الدست ويؤخذ الرغبة⁽⁴⁷⁶⁹⁾ ويرمى فيه القشور ويؤخذ له قوام ويرمى⁽⁴⁷⁷⁰⁾ فيه عند
نزوله عن النار زنجبيلًا⁽⁴⁷⁷¹⁾ ودار فلفل⁽⁴⁷⁷²⁾ ودار صيني ومصطكاء من كلّ واحد

ثلاثة (4773) دراهم ؛ بسباسة (4774) ، وفلفل وقرنفل وجوزة (4775) طيب وسنبل وعود
من كل واحد مثقال (4776) ، ويضاف إليه مسك وماء ورد وعنبر خام وعود
بخور (4777) ويرفع (4778) .

٣

(355)

صفة أخرى

٦ نستعمل عقب (4779) الأطعمة الدسمة ؛ كابلي خمسة دراهم ، أملج مثله ، كراويا
أندلسية (4780) مثله (4781) ، جُلَنَّاَر (4782) مثله (4783) ، قرفة لفّ مثله ، صندل
مقاصيري (4784) ثلاثة دراهم ، حطب قرنفل مثله (4785) ، هال مثله (4786) سنبل ،
٩ مثله تنبل (4787) ، مثله (4690) جوزة (4788) طيب ، مثله (4789) ، زبيب ثلثائة واثني
عشر درهم (4790) ، تمر هندي ثمانون (4791) درهماً (4792) ، حبّ رَمَان ثمانون درهماً .
يسحق حبّ الرمان والتمر هندي / والزبيب بعد نزع حبّه ويضاف إليه درهم مصطكاء
١٢ ويخلط الجميع بخلّ حاذق ، ويلقى فيه ورق نعناع (4793) مقدار ثلاثين درهماً ويرفع .

94v

(356)

صفة (4794) عمل الأترج

١٥ يؤخذ الأترج ، يقشّر ويقطّع شوابير (4795) ويقلّى بالشبرج (4796) ويشال . ثم يشال
الدست على النار ويجعل فيه الجلاب أو (4797) عسل (4798) نخل ، ويغلى (4799)
ويقطف (4800) ريمه ، ويرمى فيه الأترج المقلي ويتزل (4801) حتى يأخذ قوام (4802)
١٨ الأشربة (4803) ، ويشرب الجلاب ويعمل عليه أطراف الطيب والزعفران وعود
فماري (4804) مصحون (4805) ومسك وماء ورد ، ويشال ويرصّ في الصحون ، ويرش
عليه (4806) السكر ويقدم .

(357)

٢١

صفة (4807) شراب الليمون المرمّل (4808)

تأخذ من السكر ما تريد وينقى (4809) ويقطف ريمه . ثم (4810) يؤخذ له (4811)

قوام (4812) جيد من الشخن (4813). ثم تحطه (4814) من على النار وتضربه (4815) بدكشاب (4816) خشب مبروم وتضيف إليه ماء الليمون الأخضر بقدر الحاجة. ولا تجعل الليمون فيه إلا وهو على الطين (4817)، وتضربه بالدكشاب (4818).

(358)

صفة (4819) ليمون (4820) سفرجلي (4821) نسخة (4822) أخرى

يحل (4823) / الجلاب ويضاف إليه وهو على النار ماء السفرجل لكل رطل أربع أواق ومما (4824) يجعله به مرًا (4825). ثم تأخذ له (4826) قوام، ويحط ويجعل (4827) يسير من المسك، ويسحق قليل سكر ويرش (4828) عليه ويضرب ويشال. وإن ألقيت عليه المسك وهو بالبرنية (4829) فهو أجود.

(359)

صفة (4830) سفرجل مطبوخ بسكر

يؤخذ السكر (4831) الطيب فيعقد (4832) جلابًا ويلقى عليه السفرجل القصبي مشققًا منظمًا ويلقى على السكر (4831). ولا يزال يطبخ على نار هادئة حتى يحمر الجلاب مثل العقيق، ويصير له قوام غليظ وينضج (4833) السفرجل ويحسن (4834) وكلما نضج (4835) منه شيئًا (4836) يشيله. حتى إذا قرب (4837) من النزول عن (4838) النار يلقيه فيه ومتى عمل سفرجل بزري (4839) ينهرًا (4840) ويتلف. وإن أردت أن تحمضه (4841) بماء ليمون أخضر فافعل وإن أردته ساذجًا (4842) فافعل وإن دقت (4843) من السفرجل وأخذت (4844) ماءه (4845) مروقًا (4846) فاجعله في الجلاب فإنه أبلغ (4847) واجعل فيه (4848) عند نزول (4849) ماء ورد ممسك.

(360)

صفة (4850) شراب الحمّاض نسخة أخرى

يؤخذ حمّاض الأترج / في شهر طوبة، يستخرج شعيره بسكين خشب، فإذا استخرج نواه (4851) يجعل فيه أوقية سكر لثلاً يصير مرًا (4852)، ويشال بعد ذلك

الجلاب المنقى (4853) على النار إلى أن يأخذ (4854) قواماً (4855) ، ويضاف (4856) إليه من (4857) السفرجل (4858) المتقدم ذكره لكل رطل أربع أواق سفرجل (4859) حمّاض بالجرروي . فإذا اختلط (4860) معه وأخذ قوامه يحطّ من على النار ويمسك ويشال في الإناء (4861) . ولا يمسك بعد ما يصير في الإناء وهو حارّ . وإن تركته (4862) في الشمس حتى يبرد ، تتعب (4863) فيه ويبيس (4864) ويلصق جوانبه (4865) . وكذلك تضع (4866) في الليمون السفرجلي (4867) المسك (4868) .

٣

٦

(361)

صفة (4869) شراب الليمون السائل

تجعل الجلاب المنقى من وسخه في الدست ، وتأخذ له قوام وتضيفه (4870) إليه يسير ليمون ، مقدار ما يظهر فيه طعمه من المرارة (4871) ويشال .

٩

(362)

صفة (4872) شراب التوت

يؤخذ التوت الناضج ، يدقّ في الهاون (4873) ويصفى ماؤه ، ويجعل لكل رطل جلاب أربع أواق ماء توت ، ويؤخذ له قوام (4874) .

١٢

(363)

١٥

صفة (4875) شراب سکنجبین جاری (4876)

يؤخذ / الجلاب المنقى ، تضيف إليه خلّ التمر الطيب وهو على النار ، إلى أن يأخذ (4877) المرارة (4878) والقوام ويشال ، وكذلك البزوري (4879) ، تضيف (4880) إليه الجلاب وماء أصل الكرفس (4881) والبقدونس والهندباء والرازيانج (4882) الأخضر ، ويسير بزر كشوث (4883) ، يدقّ الجميع ويصفى ماؤهم ، ويرمى على الجلاب وهو على النار ، لكل رطل جلاب أوقية ماء بزور (4884) من (4885) الذي (4886) ذكرناهم (4887) .

١٨

٢١

(364)

صفة (4888) سکنجین رمّانی

تأخذ (4889) من (4890) الرمان الحامض لكل رطل جلاب أربع أواق ماء ٣
رمان (4891) ، يضاف إليه وهو (4892) في الدست وتأخذ (4893) له قوامه (4894)
ويرفع (4895) .

(365)

صفة (4896) شراب الحصرم المنع (4897)

تأخذ الجلاب بعد حله ونقاوته ويعصر له من ماء الحصرم أربع (4898) أواق لكل
رطل ، وتأخذ حزمة نعناع أخضر ، تحرك الجلاب بها وهو على النار ، وإن شئت ٩
فارمها (4899) في الدست إلى أن تخرج خاصيتها وتشال وتصفى (4900) في إناء (4900) .

(366)

صفة (4901) شراب التفاح ١٢

تأخذ (4902) الجلاب المنقى (4902) والتفاح الأخضر ، تدقه (4903) وتستخرج ماءه ،
وتضيفه إلى الجلاب وهو على النار ، لكل رطل جلاب / أربع أواق ماء تفاح ، وشراب 96v
السفرجل مثل ذلك ، ويشال بعد أن يأخذ قوامه (4904) . ١٥

(367)

صفة (4905) شراب الورد

يحل (4906) وينقى (4907) ريمه ، وترمي عليه لكل رطل جلاب ورق مائة وردة ١٨
حمراء ، ويُغلى إلى أن تخرج خاصيته ويصفى من الغربال (4908) . ثم تعيد الجلاب
المصفى إلى النار حتى يأخذ (4909) قوامه (4910) ويشال . وإن كان في غير أيام الورد
الطري . يؤخذ الورد الأحمر العراقي اليابس (4911) ، يبل بالماء إلى بكرة (4912) ، ويُغلى ٢١
على النار جيداً ، ويصفى ماؤه ، وينزل على الجلاب إلى أن يأخذ قوامه (4913) .

(368)

صفة (4914) شراب الورد المكرر

- ٣ بقرط ورق الورد وتنزع أقماعه ويعمل (4915) في برنية ، ويُغلى ماءً حارًّا (4916) غليانًا جيدًا ، ويسكب عليه في البرنية ويسدّ فيها (4917) ساعة . ثم يصفى من ورق الورد ، ويرفع (4918) الماء على النار . فإذا غلى تنزله (4919) على برنية أخرى فيها ورق الورد مثل ما عملت أولاً ، وتعمل كذلك ثلاث مرات (4920) . ثم تأخذ الماء الذي رددته على الورد وتضيفه إلى الجلاب وهو على النار ، إلى / أن يأخذ قوامه (4921) وتنزله . 97٢

(369)

٩ صفة (4922) ليمون سفرجلي

- جزء (4923) ماء (4924) سفرجل (4925) وثلاث جلاب (4926) ، يصلق فيها قطع سفرجل حتى يقارب النضج ، ويرفع إذا أخذ (4927) قوامه ، ويضاف إلى كل من المجموع أوقيتين ماء ليمون . ثم تعاد قطع السفرجل ، ويصلح قوامه ، ويطبّب بمسك وزعفران وماء ورد ، ويرفع ويستعمل . ١٢

(370)

١٥ صفة (4928) أقراص الليمون المتخذ للنقل لا غير (4929)

- لكل رطل جلاب قد (4930) أخذ قوامه (4931) غليظًا (4932) ولمونة معتدلة لا كبيرة ولا صغيرة ، ويضرب بالدكشاب حتى يبيض ويعمل في القوالب .

(371) ١٨

صفة (4933) عقيد التمر هندي

- ٢١ يؤخذ من (4934) التمر هندي (4935) أوقية ، ينقع في ماء ويستحلب حليه (4936) ، يعمل فيه أوقيتين (4937) سكر ، ويعمل في (4938) قدر برام على نار هادئة ، أي (4939) نار جمر . وحرك (4940) حتى يأخذ قوام العقيد أي (4941) نصف (4942) ويرفع في جرن (4943) مدهون (4944) بدهن لوز .

(372)

صفة (4945) جوارش الأنرج

- 97v وهو معتدل في الحرارة واليبس ، يطيب (4946) النكهة ويعطر المعدة ويقويها ، ٣
 ويزيد (4947) الهضم ، ويرد (4948) الرياح ، وينفع أصحاب الأمزاج / الباردة ، ويقطع
 البلغم ، ويضر أصحاب الأمزاج الحارة . وصنعت (4949) أن يؤخذ ظاهر قشور الأنرج
 فيقطع صغاراً (4950) ، ويترك في الماء عشرة أيام ، ويغير عليه الماء كل يوم مرة حتى تزول
 مرارته وينشف . ويطبخ بما يغمره من الماء والعسل حتى يلين ، ويطبخ بالمصطكاء (4951)
 في طبق عيدان حتى يتصل ماؤه . ويعقد بعد ذلك بعسل نحل منزوع الرغوة ، للرتل
 اثنان (4952) . تنثر عليه الأفاه (4953) ، وهي فلفل وزنجبيل ودار فلفل وقرنفل وجوزة
 طيب (4954) وسنبل وقرفة وكبابة (4955) ، أجزاء متساوية وعود نصف جزء ، ومسك
 حسب الاختيار ، وزعفران ما تصبغه (4956) ؛ يدق وينخل وينثر (4957) عليه ويخلط
 جيداً ويرفع (4958) . ١٢

(373)

صفة (4959) جوارش التفاح

- ١٥ معتدل ، يطيب النكهة ويعطر المعدة ويقوي الهضم ويفرح (4960) القلب ويزيل
 البخار (4961) وينفع أصحاب الأمزاج (4962) الحارة . وصفته (4963) أن يؤخذ (4964)
 التفاح العطر المز (4965) ويقشر ويقطع وينقى (4966) من حبه ، ويلقى عليه ماء ورد
 98r واخل ماء لسان الثور (4967) ما يغمره ، ويطبخ في إناء فخار أو برام حتى ينشف الماء /
 من عليه ، ويلقى في قصعة خشب ويهرس (4968) جيداً ، ويعقد بالجلاب ، وينثر عليه
 بعد عقده عود وسنبل وزعفران من كل واحد جزء ويدق وينخل ويضاف (4969)
 لذلك . ٢١

(374)

جوارش السفرجل

- ٢٤ معتدل . يقوي المعدة ويشهي الأكل ويقوي العصب وينفع من الاستمراء

- ويحسن⁽⁴⁹⁷⁰⁾ البشرة ويحبس الطبع . وصناعته : يؤخذ السفرجل المختار . ويقشر
ويقطع بسكين غير حديد . وينقى من حبه . وينزل في دست فخار أو برام ، ويلقى
عليه ما يغمره من ماء الحصرم وماء الورد . يطبخ حتى ينضج وينشف الماء . ويلقى في
قصعة خشب ويهرش⁽⁴⁹⁶⁸⁾ . ويعاد⁽⁴⁹⁷¹⁾ إلى⁽⁴⁹⁷²⁾ الدست بعد غسله⁽⁴⁹⁷³⁾ .
ويعقد بعسل نخل منزوع الرغوة مثل وزنه . فإذا انتهى في العقد . يخلط معه
الأفاوه⁽⁴⁹⁷⁴⁾ وهي⁽⁴⁹⁷⁵⁾ عذبة⁽⁴⁹⁷⁶⁾ وناخواه⁽⁴⁹⁷⁷⁾ وكمون كرماني وسنبل
وقرفة⁽⁴⁹⁷⁸⁾ ومصطكاء وزعفران وعود هندي وكبابة وانيسون⁽⁴⁹⁷⁹⁾ أجزاء متساوية .
ويدق⁽⁴⁹⁸⁰⁾ وينخل ويستعمل . فإذا انتهى يسط على رخامة . ويقطع شواير⁽⁴⁹⁸¹⁾
ويكفن / بورق الأترج⁽⁴⁹⁸²⁾ ويعتى⁽⁴⁹⁸³⁾ في⁽⁴⁹⁸⁴⁾ أواني الزجاج⁽⁴⁹⁸⁵⁾ .

98v

(375)

صفة⁽⁴⁹⁸⁶⁾ جوارش المثلث⁽⁴⁹⁸⁷⁾

- معتدل . يفرج القلب ويطيب النكهة ويقوي المعدة ويجيد⁽⁴⁹⁸⁸⁾ الهضم ويشهي
الأكل ويحسن الأخلاق ويزيد في نضارة الوجه ويصني الدهن⁽⁴⁹⁸⁹⁾ ويعدل الطبع
وينفع أصحاب الماخوليا⁽⁴⁹⁹⁰⁾ . وصنعتة : تأخذ⁽⁴⁹⁹¹⁾ تفاح وسفرجل وورد مربى من
كل واحد جزء . وتقطع التفاح والسفرجل بعد⁽⁴⁹⁹²⁾ ما⁽⁴⁹⁹³⁾ تقشرها⁽⁴⁹⁹⁴⁾
وتنظفهما⁽⁴⁹⁹⁵⁾ من الحب . ويلقى عليهما⁽⁴⁹⁹⁶⁾ في⁽⁴⁹⁹⁷⁾ قدر برام أو فخار ما
يغمرها⁽⁴⁹⁹⁸⁾ من ماء الورد وماء الحصرم وماء لسان الثور⁽⁴⁹⁹⁹⁾ وخل شراب⁽⁵⁰⁰⁰⁾
عتيق أجزاء متساوية . ويطبخان بنار هادئة حتى ينشف الماء⁽⁵⁰⁰¹⁾ . ويلقى في
إناء⁽⁵⁰⁰²⁾ حجر أو خشب . ويضاف إلى ذلك الورد المربى . ويخلط الجميع
ويدقوا⁽⁵⁰⁰³⁾ في مهراش إلى أن ينحل⁽⁵⁰⁰⁴⁾ ويعاد إلى⁽⁵⁰⁰⁵⁾ القدر . ويلقى عليه بوزنه
جلاب عاقد ويحرك حتى يأخذ⁽⁵⁰⁰⁶⁾ الجوارش حدّها⁽⁵⁰⁰⁷⁾ . وينثر عليه الأفاوه⁽⁵⁰⁰⁸⁾
بحسب الاختيار على قدر الأمزجة مثل العود والقرفة والنعناع والزعفران⁽⁵⁰⁰⁹⁾ المسك
وجميع ما تختار / من أنواع الطيب .

99r

٢٤ (376)

صفة⁽⁵⁰¹⁰⁾ جوارش الجزر

- حارّ، ينفع أصحاب الأمزجة الباردة والأبدان العليلة⁽⁵⁰¹¹⁾، وهو يقوي الباه⁽⁵⁰¹²⁾ ويهضم الطعام ويقطّع البلغم ويضّر أصحاب الأمزجة الحارة والأكباد الملتبّهة. وصناعته⁽⁵⁰¹³⁾ أن يؤخذ⁽⁵⁰¹⁴⁾ الجزر الطري الأحمر فيغسل⁽⁵⁰¹⁵⁾ وينحت⁽⁵⁰¹⁶⁾ ويقطّع⁽⁵⁰¹⁷⁾ أصغر ما تقدّر عليه، ويلقى في قدر برام أو فخار وينزل⁽⁵⁰¹⁸⁾ عليه قليل عسل وما يغمره⁽⁵⁰¹⁹⁾ من الماء، ويطبّخ⁽⁵⁰²⁰⁾ حتى يذبل ويصفى على منخل وينشف ويضاف إليه بوزنه⁽⁵⁰²¹⁾ عسل⁽⁵⁰²²⁾ منزوع الرغوة،^٣ ويعقد حتى يأخذ قوام الجوارش ويخلط معه الأفاه⁽⁵⁰²³⁾ وهي فلفل ودار فلفل وزنجبيل وهال وقرفة⁽⁵⁰²⁴⁾ وكبابة وسنبل⁽⁵⁰²⁵⁾ وبسباسة وخولنجان وعود⁽⁵⁰²⁶⁾ وزعفران ومسك بحسب الاختيار، ويرفع في إناء زجاج ويستعمل منه وقت الحاجة⁽⁵⁰²⁷⁾.

(377)

١٢

جوارش⁽⁵⁰²⁸⁾ الليمون

- معتدل في الحرارة إلى اليس وهو من أنفع الجوارش⁽⁵⁰²⁹⁾، يطيب النكهة ويقوي الباه⁽⁵⁰³⁰⁾ ويمنع⁽⁵⁰³¹⁾ النخر⁽⁵⁰³²⁾ ويزيل النحوشة⁽⁵⁰³³⁾ والملوحة من الحلق ويصفى الصوت ويعطر المعدة / وتنبه الشهوة وتسكن الغثيان⁽⁵⁰³⁴⁾ وتردع⁽⁵⁰³⁵⁾ القيء^{١٥} وتعين على الاستمرار وتقمع⁽⁵⁰³⁶⁾ الصفراء ويقطّع البلغم ويصفى الدم ويقاوم السوداء ويؤمن من السموم ويشد القلب ويفرح النفس⁽⁵⁰³⁷⁾ ويزيد في نظافة⁽⁵⁰³⁸⁾ الوجه ويبطئ بالسكر⁽⁵⁰³⁹⁾ وينفع من الخار⁽⁵⁰⁴⁰⁾ ويفتح السدد ويفش الرياح ويشهي الجماع^{١٨} ويقوي الصلب ويضّر أصحاب الأمزجة الحارة⁽⁵⁰⁴¹⁾. وصنعه أن يؤخذ من الليمون الصيني⁽⁵⁰⁴²⁾ الأصفر ما تختار فتلبس⁽⁵⁰⁴³⁾ واحدة واحدة⁽⁵⁰⁴⁴⁾ بالعجين المختمر ويصفى في طبق نحاس أو⁽⁵⁰⁴⁵⁾ مقلّ فخار ويجعل⁽⁵⁰⁴⁶⁾ في أسفل التّنور إلى أن يتخبز⁽⁵⁰⁴⁷⁾ العجين ويتورّد. ثم يخرج وتصبر⁽⁵⁰⁴⁸⁾ عليه حتى يبرد ويعرى من العجين ويشقق وينقى من حبه ويدقّ في جرن حجر حتى يمتزج⁽⁵⁰⁴⁹⁾ الظاهر⁽⁵⁰⁵⁰⁾ مع الباطن⁽⁵⁰⁵¹⁾ ويعزل⁽⁵⁰⁵²⁾. ثم يحلّ⁽⁵⁰⁵³⁾ له⁽⁵⁰⁵⁴⁾ بوزنه مرتين سكر بماء ورد⁽⁵⁰⁵⁵⁾^{٢٤} ويعقد بعد تنقيته إلى أن يتسكر⁽⁵⁰⁵⁶⁾ ويلقى فيه⁽⁵⁰⁵⁷⁾ ما⁽⁵⁰⁵⁸⁾ أعد⁽⁵⁰⁵⁹⁾ له ولا تزال تحركه⁽⁵⁰⁶⁰⁾ في⁽⁵⁰⁶¹⁾ البرام حتى يأخذ قوام الجوارش⁽⁵⁰⁶²⁾ وينثر عليه الحوائج /

المدقوقة المنخولة وهي قرفة وقرنفل ودار فلفل وجوزة طيب وسنبل وكبابة وساذج (5063) هندي وبسباسة وهال وخولنجان وأنيسون (5064) وناخنواه (5065) وكمون كرمانى وعود وزعفران أجزاء متساوية على ما تختار ويعطر بالمسك ويرفع في إناء زجاج ويستعمل وقت الحاجة (5066).

٣

(378)

٦ جوارش (5067) العود

يؤخذ (5068) ورد (5069) أزرار (5070) منزوع الأقماع مثقال . سنبل (5071) عسافيري وكباش قرنفل وهال وجوزة طيب من كل مثقال . ومسطكاء وعود هندي (5071) من كل واحد درهمين . قاقلة وطباشير (5072) من كل واحد درهم : تدق الجميع ناعماً (5073) ويعجن بعسل منزوع الرغوة وجلاب نصفين بالسوية . ويؤخذ له قوام الجوارش (5074) ويستعمل منه نصف درهم إلى درهم .

٩

١٢ (379)

جوارش (5075) العنبر (5076)

يسخن (5077) المعدة ويعطرها . ويفش الرياح الباردة الغليظة . تأخذ (5078) هال ودارصيني ودار فلفل وجوزة (5079) طيب (5080) من كل واحد درهم . أسارون وقرنفل وزعفران من كل واحد نصف (5081) درهم . عنبر وسك (5082) مسك (5083) من كل واحد / دانقين . سكر مصري رطل (5084) . يعمل كما يعمل الجوارش (5085) .

100v

١٨ (380)

صفة (5086) جوارش الكمون

يحلل الرياح الغليظة (5087) ويخود المضغ ويحلل (5088) أوجاع القولنج الكائن (5089) عن الريح والبلغم ، ويسهل إسهالاً خفيفاً ويحدر الغذاء عن المعدة ، وينفع (5090) من (5091) الحشى (5092) الحامض ويدفع مضرة الأغذية الباردة الغليظة . يؤخذ كمون كرمانى منقوع في خلّ خمر قدر (5093) مائة درهم . وزنجبيل وفلفل وورق سذاب بحفف

٢١

من كل واحد (5094) ثلاثون (5095) درهماً (5096) . وبورق أرمني عشرة دراهم . تدق الأدوية وتنخل وتعجن بثلاثة أمثالها عسل نخل (5097) منزوع الرغوة ، ويرفع الشربة منه من (5098) أربعة دراهم إلى سبعة .

٣

(381)

صفة (5099) معجون النارنج

- ٦ تخرج قشر النارنج وينقع في الماء المالح ويغير عليه كل (5100) عشرة أيام أو أكثر مرة (5101) أو (5102) مرتين (5103) حتى تنقى (5104) مرارته (5105) ، ويعاد فيصلى بالماء إلى أن يحلو (5106) . ثم يقطع بقدر (5107) الباقيلاً ، ويعصر عصراً (5108) جيداً (5109) . ويعمل بكل من (5110) قشر النارنج مئتين (5111) عسلًا (5112) . يُغلى العسل / إلى أن يأخذ قوام (5113) شراب الليمون ، ويرمى عليه القشر . ويطبخ إلى أن يأخذ قواماً (5114) جيداً (5115) . ويعمل عليه الزعفران والأفاوه (5116) بقدر (5117) حاجته (5118) . وإن أردته صيحاحاً (5119) فتقور رأس النارنجة بعودها (5120) وتخرج جميع (5121) ما في (5122) جوفها (5123) وتنقع في الماء المالح إلى أن تحلو (5124) ، وتغير عليه الماء الحلو (5125) . ويصلى بعد ذلك في الماء . وينشف في الهواء ويعمل له حل السكر إلى أن يأخذ قوام شراب الليمون . فيرمى فيه قشر (5126) النارنج ويصلى إلى أن يرجع إلى قوام الأصل (5127) . فيشال في الهواء إلى أن ييبس (5128) ؛ يعاد تأخذ السكر . يعمل (5129) صفة جوارش النارنج ويعمل (5130) فيه من قشر النارنج المقرص (5130) . ويكون فيه أفاوه (5131) . ويملاً قشر النارنج (5132) من الجوارش (5133) . ويرد (5134) عليها غطاءها وتعمل (5135) لها الحل (5136) وتأخذ قوام أقراص شراب الليمون ويقصر (5137) بالدكشاب إلى أن يبيض (5138) ، ويكسى (5139) النارنج بذلك الحل (5140) .

101r

٢١

(382)

صفة (5141) معجون الزنجبيل المهلول (5142)

- تأخذ العسل الصافي فتغليه على النار إلى أن يقصف (5143) . ينزل على الأرض . يخفف (5144) ويطرح عليه على كل من (5145) عشرة (5146) أمان (5147) عسل (5148) .

٢٤

ويصب⁽⁵¹⁴⁹⁾ على بلاطة / مدهون بالشيرج⁽⁵¹⁵⁰⁾ ، إلى أن يبرد ويشال ويقصر مثل 101v
الناطف⁽⁵¹⁵¹⁾ على مسمار⁽⁵¹⁵²⁾ ، ويخلط⁽⁵¹⁵³⁾ في الأحقاق .

٣ (383)

وإن أردت⁽⁵¹⁵⁴⁾ معجون عود فتحلّ السكر إلى أن يأخذ قوام السكر
القصف⁽⁵¹⁵⁵⁾ . وينزل من على النار وتضيف إليه الأفاه⁽⁵¹⁵⁶⁾ ، وتقصره إلى أن
يثبت⁽⁵¹⁵⁷⁾ ويصب على بلاطة مدهونة بالشيرج⁽⁵¹⁵⁸⁾ ويقطع . ٦

(384)

صفة⁽⁵¹⁵⁹⁾ معجون الزنجبيل المقصوص⁽⁵¹⁶⁰⁾

٩ يؤخذ زبدية ماء ويرمى فيها الزنجبيل ويشال في ساعته ويقشر⁽⁵¹⁶¹⁾ ويرمى في
الماء⁽⁵¹⁶²⁾ خمسة أيام إلى أن يلين . فيشقق رقيقاً⁽⁵¹⁶³⁾ ويخرط⁽⁵¹⁶⁴⁾ . ويعاد إلى الماء
يومين . ويشال ويعصر في قنينة⁽⁵¹⁶⁵⁾ ويثقل⁽⁵¹⁶⁶⁾ بججارة . ويحلّ له الخلّ لكلّ من
١٢ من⁽⁵¹⁶⁷⁾ الزنجبيل من⁽⁵¹⁶⁸⁾ من⁽⁵¹⁶⁹⁾ السكر . ويرمى الزنجبيل في الخلّ قبل أن
يعقد⁽⁵¹⁷⁰⁾ ، ويطبخ على نار لينة إلى أن يصير في قوام شراب الليمون الرقيق . يشال
من⁽⁵¹⁷¹⁾ على النار وينقى⁽⁵¹⁷²⁾ كما⁽⁵¹⁷³⁾ هو في الدست يوم وليلة حتى يربب⁽⁵¹⁷⁴⁾
١٥ منه ، ويعاد ويشال من⁽⁵¹⁷⁵⁾ على النار ويجعل لكلّ من⁽⁵¹⁷⁶⁾ الزنجبيل منّ من العسل ،
ويغلى إلى أن يدخل في قوام الزنجبيل . وهو قوام شراب الليمون القوي ؛ يشال / من على
102r النار ويخلط بالكشاب في الدست وتملأ به الأحقاق⁽⁵¹⁷⁷⁾ .

١٨ (385)

صفة⁽⁵¹⁷⁸⁾ معجون الكمون

٢١ يؤخذ⁽⁵¹⁷⁹⁾ العسل ، يغلى على النار ويجمع له الأفاه⁽⁵¹⁸⁰⁾ ، وهو لكلّ منّ من
العسل عشرة⁽⁵¹⁸¹⁾ دراهم⁽⁵¹⁸²⁾ كمون⁽⁵¹⁸³⁾ وعشرين⁽⁵¹⁸⁴⁾ درهم من
الأفاه⁽⁵¹⁸⁵⁾ ، ويغلى العسل إلى أن يقصف⁽⁵¹⁸⁶⁾ أو أقلّ من ذلك⁽⁵¹⁸⁷⁾
وينزل⁽⁵¹⁸⁸⁾ من على النار وتضيف⁽⁵¹⁸⁹⁾ له الأفاه⁽⁵¹⁹⁰⁾ ويشال في⁽⁵¹⁹¹⁾
٢٤ حقّ⁽⁵¹⁹²⁾ .

(386)

صفة (5193) معجون الجزر (5194) البري وهو الشقاقل

- ٣ يؤخذ الشقاقل ، تشقق (5195) وتخلط (5196) في ماء في جرة فخار (5197) ، ويسدّ
 فيها ، ويبيتها في الفرن ، وتخرجها ثاني يوم . فإن بقي (5198) عليه ماء يصفى (5199) ويهرس
 في مهراس رخام (5200) جيداً (5201) ، ويعصر (5202) عصراً (5203) جيداً (5204) ،
 ويرفع (5205) العسل على النار ولكلّ منّ من الشقاقل منين عسل . إلى أن يأخذ (5206) في
 قوام (5207) شراب الليمون القوي ؛ ينزل عن (5208) النار ويكون عنده (5209) زنجبيل
 مدقوق لكلّ منّ (5210) من الشقاقل خمسة دراهم ؛ يخلط معه (5211) قلب اللوز
 المسموط المبروم .

(387)

صفة (5212) معجون الجزر

- ١٢ يؤخذ الجزر ويقشر ويحكّ (5213) ويعصر (5214) عصراً (5215) جيداً (5216) ، ويؤخذ
 العسل ، لكلّ منّ (5217) منين ونصف ، ويغلى قليلاً (5218) ، ويشال ويؤخذ (5219) /
 الجزر بعد عصره فيجعل في الدست بلا ماء ، وينشف قليلاً (5220) ويصفى (5221) عليه
 العسل ويطبّخ إلى أن يأخذ قوامه (5222) وينزل (5223) ويحطّ عليه الأفاوه (5224) .

(388)

صفة (5225) معجون النعناع

- ١٨ يؤخذ السكر يحلّ على النار ولكلّ نصف منّ من السكر منّ من العسل ، ويخلط عليه
 ويغلى (5226) على النار إلى أن يأخذ قوامه (5227) ويرمى فيه النعناع (5228)
 مفروكاً (5229) ، ويغلى عليه ويطفئ بقليل خلّ ساعة بعد ساعة ، إلى أن يأخذ النعناع
 قوامه (5230) ، ويشال عن النار بعد (5231) ما (5232) ترمي عليه الأفاوه (5233) .

(389)

صفة (5234) معجون الفجل

- ٢٤ يقطع ويسلق (5235) ويمرس (5236) ويعصر (5237) عصراً (5238) جيداً (5239) ،

ويؤخذ لع غسل لكل من مَنِين. ويغلى على النار إلى أن يؤخذ (5240) قوامه (5241) قوام شراب الليمون. ويضيف إليه الفجل المقصور (5242). ويطبخ على نار لينة إلى أن يقوم (5243) قواماً (5244) جيداً (5245). ويرمى (5246) فيه الأفاه (5247) ويرفع.

٣

(390)

صفة (5248) معجون المصطكاء

يؤخذ (5249) السكر يحلّ على النار (5250) إلى أن يأخذ قوامه (5251). ويعقد (5252) عقداً (5253) جيداً (5254). ويصبّ على بلاطة مدهونة (5255). ويلقى (5256) على المصطكاء / ويلقى عليه قليل الماء ورد (5257) ويقطّع.

103r

٦

(391)

صفة (5258) معجون السفرجل

يؤخذ السفرجل. يقطع (5259) ويشقّق وينقى (5260) حبه (5261). ويقطّع مثل (5262) ما (5263) يقطع (5264) القلقاس (5265) للمتوكّلية (5266). ويشال على (5267) النار ويغمره في (5268) الماء (5269) ويسلقه (5270) إلى أن ينضج وينشف (5271) الماء (5272) عنه (5273). ثم يحطّ (5274) ويدقّ في الهاون (5275) ناعماً. ويصفى من (5276) الغربال ويؤخذ العسل النحل المنزوع (5277) رغوته. ويرمى (5278) السفرجل المذكور فيه (5279). ويقدّ (5280) عليه إلى أن يعقد جيداً (5281). ويطيّب بالأفاه (5282) وهي (5283) قرنفل وهال وسنبّل ودارصيني وزنجبيل وزعفران. والله (5284) أعلم (5284)

٩

١٢

١٥

١٨

الباب الثاني عشر

في عمل الفقّاع (5285)

اعلم أن الفقّاع المتخذ من الدقيق (5286) يضرّ (5287) العصب (5288) ويصدّع وينفخ (5289) ويدّرّ (5290) البول (5291). وهو (5292) يطفىّ (5293) تأثير (5294) الحمّى.

٢١

ويسكن الصفراء ويذهب تلهيب (5295) المعدة. وأما المتخذ من خبز الخواري (5296)
المُلَقَّى (5297) فيه النعناع والكرفس والطرخون والسذاب فأصلح من المتخذ من
دقيق (5298) الشعير. وليس يجيد للمحرورين (5299) وللمحمومين (5300).

٣

(392)

صفة (5301) عمل فقاع خاص (5302)

يؤخذ (5303) عسل (5304) / نخل (5305) نصف. وسكر (5306) في خمسة أرتال ١03v
ماء. ويضاف إليه أوقية (5307) حب رمان. ويجعل فيه ثلاث (5308) أواق خبز (5309)
سخن. ثم يمرس مرسًا جيدًا ويعصر فيه ليمون. ثم يصفى ويعمل فيه زنة درهم طيب
أكثره (5310) جوزة وجبة (5311) مسك. ويملا منه كيزان (5312) الففّاع (5313) ويجعل في ٩
ماء بارد يومًا وليلة (5314) حتى (5315) يستوي ويشرب (5315).

(393)

١٢

صفة (5316) فقاع آخر

تنفع لكل كوز وزن درهم حب رمان (5317). ويمرس عشية (5318) ويلقى عليه
عشرة دراهم سكر وبوعى ويعمل فيه عود سذاب ونعناع وبطيّب بمسك وماء ورد
ويكعب (5319).

١٥

(394)

صفة (5320) فقاع آخر شعيري مدخور (5321)

ينقى (5322) وينصف. ويضاف إليه دقيق الحنطة مثل مرتين بالكيل. ثم يجعل في ١٨
خابية. ويؤخذ قدر كبيرة (5323) يغلى فيها (5324) ماء حتى يشتد غليانه جيدًا (5325). ثم
يقرب في الخابية ويغمر (5326) لئلا يخرج بخاره. ثم يغلى ماء آخر ويقرب فيها كذلك
إلى (5327) أن (5328) يمتلى (5329). ويكمر (5330) ثلاثة أباام. ثم (5331) يفتح. تجده ٢١
ماء رائقًا. خذ منه ما شئت وقطع فيه نعناعًا (5332) واعصر عليه ليمونًا (5333)
وارم (5334) فيه سذابًا (5335) / مقطّعًا (5336) وقليل حب رمان وقشر (5337) 104r

الليمون (5338) . ثم يُبَيَّت (5339) ليلة (5340) ويصبح . يخلَى إمّا بسكّر أو بزبيب أو دبس (5341) ويشرب (5342) . وأمّا الخابية فتقلب فيها (5343) ماءً باردًا (5344) بقدر ما أخذت منها بحيث أنها لا تنقص من عيارها الأول . ولا تزال تأخذ منها وتعيد إليها حتى تنظر (5345) ما في قعرها قد صعد إلى أعلاها فتجدد (5346) لها عملاً آخر .

٣

(395)

صفة (5347) فقّاع آخر (5348)

٦

رغيف حارّ، يُنقع في أوقيتين ونصف ماء، ويُطرح عليه نصف رطل (5349) سكر (5350) وعشرة دراهم ملح اندراني مسحوق ونصف مرو (5351) حامض وسفرجل (5352) . يمرس الخبز بالماء ويصفى ويخلط بالماء (5353) والسكر، ويلقى (5354) عليه سكر (5355) ومصطكاء وجوزة طيب وزعفران (5356) . ويخمّر ويستعمل .

٩

(396) ١٢

صفة (5357) فقّاع آخر (5358)

يؤخذ (5359) ثلاث أواق سكر ومثلها حبّ رمان وثلاث (5360) دراهم فلفل . ولسان (5361) عصفور وزنجبيل (5362) وأوقيتين ماء ورد وسفرجلة (5363) . تخلّ الحبّ رمان في رطل ماء ويمرس حتى تخرج (5364) خاصيته ويصفى (5365) من الغربال (5366) . ثم يذاب (5367) السكر في رطل ماء . ويدقّ الفلفل / في الصّلاية وينخل .

104v

وينخل (5368) في خرقة مربوطة معه جميع أطراف الطيب مسحوقين منخولين . ثم يجعل معهم مقدار عشر فصوص كعك . ويصحن الجميع في صلاية تجعلهم في (5369)

صرة (5370) . ثم تخلط السكر والحبّ رمان وتجعل تلك الخرقة فيه حتى تخرج خاصيته . ثم يلقى عليه نصف ما عندك من ماء الورد والمسك ، ويجعل فيه عود (5371)

سذاب (5372) . ولا (5373) تملأ (5374) الكيزان (5375) بل يترك (5376) فيها مكاناً خالياً (5377) ويستعمل .

٢١

(397

صفة (5378) أخرى (5379)

- ٣ يؤخذ رغيف حار فينقع في شيء من الماء بقدر الحاجة ، إن أردت نصف رطل أو أقل أو أكثر . وتطرح عليه شيئاً (5380) من السكر قدر نصف رطل وعشر دراهم ملح اندراني (5381) ، ورطل ونصف (5382) ماء رمان مر (5383) أو حامض . فتمرس الخبز في الماء ويصفى بماء الرمان . ثم يطرح على الماء (5384) شيء من السنبل الطيب والمصطكاء (5385) وجوزة طيب (5386) وفلفل وزعتر (5387) وسذاب مقطّع على قدر ماء الرمان . ثم يخمر يوماً وليلة . ثم يبرد ويشرب . وقوم يعملون بلا (5388) ماء الرمان بل بماء الليمون . وقوم بالسكر حسب ما (5389) يكون (5390) . / وإن لم يكن ماء الرمان ، 105r فينقع (5391) حب الرمان السحاري (5392) ، فهو يطفى (5393) الحرارة ويسكن العطش وينفع الصفراويين والمحمومين على ما قيل . وقوم (5394) يعملونه بدقيق شعير ، وهو خطأ فليجتنب (5395) ما أمكن ، فإنه (5396) فيه مضاراً (5397) لم تذكر (5398) . ١٢

(398

صفة (5399) فقاع خاص

- ١٥ ثلاث أواق سكر وثلاث أواق حب رمان وثلاث دراهم فلفل وعصفور (5400) زنجبيل (5401) وأوقيتين ماء ورد وقيراط مسك . تحل الحب رمان في رطل ماء وتمرته حتى يرجع ماء ، ويخرج (5402) خاصيته وتصفيه من الغربال (5403) . ثم يذوّب السكر في رطل ماء ، وتذق الفلفل في صلاية دقاً ناعماً وتنخله ، وتجعله في خرقه مربوطة ، وتجعل معه أطراف الطيب منخولين . ثم تجعل معهم مقدار عشر (5404) فصوص كعك وتنسحن الجميع في الصلاية وتجعلهم في صرة (5405) في (5406) خرقه . ثم تخلط السكر وحب الرمان وتجعل تلك (5407) الخرقه فيه حتى يخرج خاصيته (5408) فيها . ثم تلتقي عليه ٢١ نصف ما عندك من ماء الورد (5409) والمسك (5410) / المذوّب وتوعيه في الكيزان 105v الضارية . ثم (5411) تختم (5412) كل كوز (5413) بما بقي من ماء الورد والمسك ، وتخلّى فيه (5414) قليل خل (5415) فهو (5416) غاية . ٢٤

(399)

صفة (5417) فقّاع خاصّ

- ٣ يؤخذ ثلاث أواق سكر وثلاث (5418) أواق حبّ رمان (5419) وثلاثة (5420) دراهم أطراف طيب ومثلها فلفل وعصفور زنجبيل (5421) وأوقيتين ماء ورد وقيراط مسك ؛ تخلّ حبّ الرمان في رطل ماء . وتمرنه حتى يخرج (5422) خاصّيته وتصفيه من غربال (5423) .
- ٦ لم تذوب السكر في رطل ماء وتذقّ (5424) الفلفل في الصلابة (5425) وجعلهم (5426) في (5427) صرة (5428) في خرقه (5429) . وتخلط السكر والحبّ رمان وتجعل (5430) تلك (5431) الخرقه فيه (5432) حتى تخرج خاصّيته فيه . ثم تلقي عليه نصف ما عندك من الماء ورد والمسك المتذوّب (5433) . وتوعيه في الكيزان الضارية . وتختمهم (5434) بماء (5435) الورد المسك (5436) . وتخلّي منهم (5437) قليل (5438) خالي (5439) فإنّه في (5440) غاية .

١٢ (400)

صفة (5441) فقّاع من ماء الرمان (5442)

- ١٥ يؤخذ عشرة من (5443) الرمان (5444) اللّفان (5445) أو الحامض (5446) . ينقّي (5447) ويُعصر في قنينة (5447) أو برنية ، ويطرح فيها (5448) باقة (5449) / كرفس نبطي ، وباقة سذاب وباقة نعنّاع وباقة طرخون (5450) . وتذقّ سنبله (5451) من سنابل الطّيب وخمس قرنفلات وتطرّحه (5452) فيه مصحوناً (5453) ، وشيء (5454) من مسك مقدار نصف حبة أو أقلّ ، وتطرّح فيه السكر ، وتسدّ رأسه ويترك لثلاث (5455) تخرج رائحته بخرقه نظيفة (5456) صفيقة (5457) أو بكاغد من غدوة (5458) إلى الليل (5459) . ثم (5460) إلى الصبح فإنّه في (5461) غاية الطيبة .

٢١ (401)

صفة أقسام

- ٢٤ يؤخذ وعاء ضاري (5462) مستعمل . يجعل فيه لباب كجاج أبيض وتقلب عليه ماء حارّ وشيء من خمير الفقّاع من العشاء إلى بكرة . ويحرّك الماء (5463) برفق (5464) بحيث

- لا يبرس الخبز⁽⁵⁴⁶⁵⁾ ولا يمسّ أصلاً، ويؤخذ رائقة⁽⁵⁴⁶⁶⁾ ويصفى في راووق رفيع⁽⁵⁴⁶⁷⁾. يحلّى بسكر ويعمل فيه سذاب ونعناع وأطراف الطيب المختصة⁽⁵⁴⁶⁸⁾ بالأقسما وزنجبيل وهال ويسير من قرنفل. وما⁽⁵⁴⁶⁹⁾ عدا⁽⁵⁴⁷⁰⁾ هذه⁽⁵⁴⁷¹⁾ الثلاثة من ٣ أطراف الطيب يسوده. وماء ورد، ويرمى⁽⁵⁴⁷²⁾ الخبز⁽⁵⁴⁷³⁾ من الوعاء ويردّ⁽⁵⁴⁷⁴⁾ إليه الأقسما وينزل⁽⁵⁴⁷⁵⁾ حتى يطلع فيستعمل، ومن يكون في موضع ليس فيه خبز يعمل بقسماطاً⁽⁵⁴⁷⁶⁾ مدقوقاً⁽⁵⁴⁷⁷⁾ / أو يطبخ⁽⁵⁴⁷⁸⁾ حريرة بدقيق مثلث⁽⁵⁴⁷⁹⁾ ٦ رقيق⁽⁵⁴⁸⁰⁾.

(402)

صفة⁽⁵⁴⁸¹⁾ خميرة أقسما

٩

- يؤخذ النعنع وأطراف الطيب. تقطف⁽⁵⁴⁸²⁾ النعنع وتدقّ أطراف الطيب ناعماً وتجعلها⁽⁵⁴⁸³⁾ في ماء الخلاف وماء الورد الشامي⁽⁵⁴⁸⁴⁾ من العشاء إلى بكرة. وتلقى⁽⁵⁴⁸⁵⁾ عليه الخلّ ويحطّ⁽⁵⁴⁸⁶⁾ في القرعة. وتكون القرعة منكسة. ويركب ١٢ عليه⁽⁵⁴⁸⁷⁾ الأنبيق. وتحطّ⁽⁵⁴⁸⁸⁾ القابلة⁽⁵⁴⁸⁹⁾. فإذا قطر يشال في قينة⁽⁵⁴⁹⁰⁾. فإذا أردت تعمل الأقسما تذوب السكر وتعمل عليه قليل سذاب ونعناع⁽⁵⁴⁹¹⁾. ويمعك فيه وتعمل عليه قليل من الخميرة فيطيب ويشرب من ساعته. ١٥

(403)

صفة⁽⁵⁴⁹²⁾ أقسما

- ينقى الشعير⁽⁵⁴⁹³⁾ وينقّع بالماء يوماً⁽⁵⁴⁹⁴⁾ وليلة⁽⁵⁴⁹⁵⁾، ويجعل في وعاء ويغطى ١٨ بورق سلق ويثقل بحجر ويتفقد يوماً⁽⁵⁴⁹⁶⁾ بعد يوم. ويرش عليه يسير⁽⁵⁴⁹⁷⁾ ماء حتى ينبت⁽⁵⁴⁹⁸⁾. ثم يشال ويخفف في الظل. فإذا جفّ يسحق منه أربع أواق سحقاً ناعماً ويرش عليه ماء حتى يصير كالمرهم. ويجعل عليه أوقيتين دقيق علامة. ويغلى له الماء ٢١ غلياناً جيداً قدر رطلين يحل به ذلك / العجين ويحرك ويغطى إلى أن يبرد. ثم⁽⁵⁴⁹⁹⁾ تلقى⁽⁵⁵⁰⁰⁾ عليه كوزين⁽⁵⁵⁰¹⁾ ماء. يترك⁽⁵⁵⁰²⁾ حتى يروق فيؤخذ رائقه. ويحلّ فيه⁽⁵⁵⁰³⁾ لكل رطل سكر رطلين ماء. وبدعك في السكر حزمة نعناع ويرمى فيه ٢٤

106v

107r

عود (5504) سذاب صحيح (5505) وفلفل وأطراف طيب ثلاث (5506) دراهم مسحوقة .
ويجعل في وعاء ضاري ليلة (5507) ويصفى (5508) .

باب (5509) عمل الأقسما والفقاع وماء الشعير (5509)

٣

(404)

صفة خميرة الأقسما

٦ يؤخذ زنجبيل أوقية وسنبل وتنبل (5510) وكباش قرنفل من كل واحد ثلاث دراهم (5511) وثلاثة (5512) دراهم سذاب وجزئين (5513) نعناع وجزئين (5514) خلّ خمر وثلاث أواق سكر (5515) ، وتذقّ هذه العقاقير جميعاً (5516) وتعمل هي والنعناع والسذاب في الخلّ . ويستقطر (5517) من القرعة والأنبيق . ومتى أردت (5518) عمل الأقسما تذوّب السكر وتعمل عليه ويصير أقسما .

(405)

١٢ صفة عمل أقسما

لكل رطل سكر كوز ماء كبير وأربع ليمونات وسذاب ونعناع وأطراف طيب . تذوّب الجميع وتعصر الليمون فوقه ويوعى في وعاء ضاري ، ويبيت ليلة ويصبح ، تستعمله .

(406) ١٥

صفة عمل فقاع

١٨ / لكل عشر كيزان أوقية (5519) حبّ رمان وعشر (5520) أواق سكر . وينقع 107v في (5521) أربعة أرتال ماء وأربع أوقية (5522) ماء ورد ممسك . وتسدّ (5523) الكيزان . ويرقّ الجميع في راووق (5524) بعد مرس (5525) الجميع . ويطبّب ويوعى في الكيزان .

(407)

٢١ صفة تضرية (5526) الأوعية

يؤخذ خمير (5527) عجّين (5528) يذوّب بالماء والسذاب والنعناع والليمون (5529) .

ويعمل فيه قطع . ويوعى في الوعاء الجديد ويشدّ (5530) فيه (5531) ويحطّ (5532) في موضع حامي ثلاثة أيام (5533) .

٣

باب (5534)

تنقص كيزان الفقّاع في زبدية . ويضاف إليه مثله أقسماً . وقيل : أطراف الطيب وسذاب طري . يمرّس فيه ويروّق في راووق بعد مرس الجميع . ويحط فيه ماء ورد ممسك ويوعى (5535) .

٦

(408)

صفة شش يعني (5536)

يؤخذ قدحين أرز ونصف قدح دقيق حوّاري (5537) . يطبخا بالماء حتى ينهراً (5538) ٩
الأرز ويصفى من غربال (5539) . ويضاف (5540) إليه من السكر وعسل النحل (5541)
ما يخلّى (5542) به طعمه . ويلقى فيه قطعة خميرة عجينة . ويفرغ فيه خمس كيزان فقّاع
خاصّ (5543) ومسك وماء ورد . ويجعل في جرة جديدة أو ضارية من أثره / . ويسدّ ١٢ 108r
بورق نارنج ويدفن في تبين نصف يوم .

(409)

١٥

صفة فقّاع

يؤخذ رغيف حارّ . ينقع في أوقيتين ونصف ماء . ويطرح عليه نصف رطل سكر
بالمصري (5544) وعشرة دراهم ملح اندرائي (5545) مسحوق ورطل ونصف ماء رمان
مرّ (5546) أو (5547) حامض وسفرجل . يمرّس الجميع بالماء (5548) ويصفى (5549) ١٨
بالمصفاة (5550) ويخلط بالمياه والسكر ويطرح عليه سنبل ومصطكاء وجوز (5551) طيب
وقليل زعفران (5552) ويوعى .

٢١

(410)

صفة فقّاع خاصّ

يؤخذ (5553) ثلاث أواق سكر ومثله (5554) حبّ رمان ومثله (5555) أطراف طيب

ومثله (5556) فلفل وعصفور زنجبيل (5557) وأوقيتين ماء ورد وسفرجلة . نخل حب الرمان في رطل ماء ويمرس به حتى تخرج (5558) خاصيته ويصفى من غربال (5559) ومعه (5560) جميع أطراف الطيب مسحوقين منخولين . ثم يجعل معهم مقدار عشرة فصوص كعك . ويصحن الجميع في صلاية ويجعلهم في صرة (5560) . ثم يذيب (5561) السكر في رطل ماء . ويدق الفلفل (5562) وينخل ويجعل في خرقة مربوطة (5563) . ثم يخلط السكر وحب الرمان ويجعل تلك (5564) الخرقة (5565) فيه حتى يخرج خاصيته (5566) . ثم تلقى عليه نصف ما عندك / من الماء ورد والمسك المذوب وتوعيه في الكيزان الضارية . ثم تختم كل كوز بما بقي عندك من المسك (5567) والماء ورد (5568) . وتجعل (5569) فيه عود سذاب . ولا تملأ (5570) الكيزان . بل (5571) تترك فيها مكاناً خالياً . وينزل سريعاً . وتستعمل (5572) فهو غاية (5572) .

(411)

١٢ صفة ماء الشعير لشهر (5573) رمضان

يؤخذ شعير مغربل . يبل (5574) ليلة (5575) في الماء (5575) ويصفى بالغد . ويجعل في قفة (5576) ويثقل حتى يثبت . ثم ينشف في الشمس ويطحن ناعماً . ثم يؤخذ من (5577) دقيقه (5578) نصف قدح (5579) ورب قدح دقيق قمح يجعل في ماجور . ثم يغلى ماء حاراً (5580) في قدر (5581) كبير . ويسكب عليه منه قليل ويحرك بمغرفة . ثم تقلب فيه (5582) بقية (5583) الماء الخار (5584) ويحرك (5585) . ثم تغمر لتحمض بقية (5587) يومه وليلته . فإذا أصبح كمل الماجور ماء بارداً (5588) ويخلى يومين آخر . ثم يجعل فيه في اليوم الثالث أوراق الترنج (5589) والتارنج (5590) والسذاب والنعناع . ويقطع عشر ليمونات نصفين فيجعلوا في الماجور . وتجعل فيه من الملح ما يطيبه . فإذا كان بالعشاء يؤخذ منه قدر / الشرب (5591) . يصفى ويعصر فيه ليمون أخضر . ويعمل فيه السكر والمسك وماء الورد ويشرب .

(412)

٢٤ صفة (5592) ماء شعير آخر

يؤخذ (5593) قدح شعير منقى (5594) من طينه ، تغمره (5595) بالماء ليلة (5596)

- ويصفى (5597) عنه الماء وتضعه (5598) في قفّة وتنقله (5599) يوماً (5600) وليلة فإنه
يَبْقَل (5601) . ولا تدعه يَبْقَل (5602) كثيراً . ثم تنشره في الشمس حتى يخفّ . وتطحنه
وترفعه (5603) . وتأخذ (5604) مقدار جرة ماء وتغليه حتى ينشف (5605) . وتأخذ الشعير
المطحون (5606) . تعجنه بماء بارد وتدعه دعكاً (5607) قوياً (5608) وتلقيه في الماء وهو
يغلي وتحركه وتتركه يوماً (5609) وليلة . فإنه يروق ماء صافياً وينزل (5610) الثفل (5611) إلى
أسفل . فتأخذ الماء الرائق تدخل (5612) عليه حبّ رمان إن شئت أو ليمون . وتغليه
بالسكر على قدر ما تريد طعمه . وتأخذ له أفاوه (5613) الفقّاع وهو : الحال والفلفل
والتنبل (5614) والسنبّل (5615) تدعه (5616) فيه (5617) وتوعيه في أوعية الفخار .
ويطيب رؤوسهم بما بديت (5618) .

(413)

صفة (5619) فقّاع

- تبلّ الخبز من بكرة إلى العشاء ويمرس ويروق ويصفى ما (5620) روق (5621) ويلقى
على كلّ رطل ماء أوقية / حبّ رمان وماء (5622) ليمون (5623) قليل (5624) ونصف أوقية
سكر (5625) وأطراف طيب وفلفل وماء ورد (5626) وسذاب . وعيّه (5627) في الكيزان
وبرصّ (5628) ويشال .

109v

(414)

صفة (5629) فقّاع (5630)

- ينقع رغيف خبز في ماء من بكرة إلى الظهر (5631) . ويصفى (5632) ويخل فيه
سكر وسذاب . ويطيّب بيسير من المسك . ويخل في الكيزان . ويسدّ رؤوسهم ويتركهم
في قصرية على رؤوسهم ويرشّ بالماء ويشرب على (5633) الغداء (5634) .

٢١

(415)

صفة (5635) فقّاع طيب لذيد خاصّ

- يؤخذ كوز (5636) ماء حلو (5637) . يرمى فيه أوقيتين حبّ رمان مدقوق ناعم .

وَيَجْعَلُ فِي طَاسَةِ وَيُلْقَى عَلَيْهِ (5638) نَصْفَ رَطْلٍ سَكَّرَ وَوزَنَ (5639) دِرْهَمَ خَمْصَةِ الْفَقَّاعِي . وَيَعَصُرُ عَلَيْهِ لَيْمُونَةٌ وَيَبَيَّتْ لَيْلَةً فِي مَوْضِعِ ضَارِي (5640) .

٣ (416)

صِفَةُ (5641) عَمَلِ أَقْسَا

يُؤْخَذُ زَهْرُ (5642) قَرْنَفَلٍ وَسَنْبَلٍ وَزَنْجَبِيلٍ وَبَسِيرِ فَلَافِلٍ وَزَرْ وَرْدٍ . وَيُدَقُّ (5643)

٦ الْجَمِيعُ مَعَ السَّكَّرِ وَاللَّيْمُونِ وَيَوْعَى (5644) .

(417)

صِفَةُ (5645) أُخْرَى

٩ يُؤْخَذُ لِكُلِّ رَطْلٍ سَكَّرَ (5646) خَمْسَةُ أَرْطَالٍ مَاءٍ . يَذَوَّبُ ذَلِكَ وَيُلْقَى عَلَيْهِ دِرْهَمُ

أَطْرَافِ طَيِّبٍ مَصْحُونٍ . وَيَعَصُرُ عَلَيْهِ لَيْمُونَةٌ وَاحِدَةٌ وَقَلِيلُ نَعْنَاعٍ وَسَذَابٍ / وَيَوْعَى فِي 110r وَعَاءِ ضَارِي (5647) .

١٢ (418)

صِفَةُ الْوَعَاءِ الضَّارِي

يُؤْخَذُ وَعَاءٌ فَخَّارٌ جَدِيدٌ (5648) وَيُؤْخَذُ خَمْصَةُ عَجِينٍ (5649) . يَطْبَخُ عَلَى النَّارِ

١٥ حَرِيرَةً (5650) وَيَخْلُطُ مَعَهَا قَلِيلُ نَعْنَاعٍ وَسَذَابٍ وَلَيْمُونٍ . وَيَذَوَّبُ بِالْمَاءِ وَيَسِيرًا (5651) مِنْ (5652) الْخَلِّ . وَيَوْضَعُ فِي الْوَعَاءِ الْمَذْكُورِ يَوْمَيْنِ ثَلَاثَةً .

(419)

١٨ صِفَةُ (5653) فَقَّاعٍ

يُؤْخَذُ (5649) أُوقِيَتَيْنِ حَبِّ رَمَّانٍ . يَنْقَعُ فِي أَرْبَعَةِ أَرْطَالٍ مَاءٍ بَحْرِيٍّ (5654) وَبَسِيرِ

نَعْنَاعٍ . وَيَرْوَّقُ وَيَحْلُ فِيهِ رَطْلُ سَكَّرٍ وَرَبْعُ أُوقِيَةِ مَاءٍ وَرَدٍ مَمْسُوكٍ . وَيَوْضَعُ فِي الْكَيْزَانِ

٢١ الضَّارِيَةِ وَيَوْضَعُ فِيهِ بَسِيرَ صَنْدَلٍ مَقَاصِيرِي .

(420)

صفة (5655) أقسما مليحة (5656)

- ٣ فلفل أربعة وعشرين (5657) درهم (5658) وزنجبيل مثله وزرّ ورد منقّى من أقماعه .
 وسنبِل وتنبِل وهال وقرنفل وبسباسة . من كلّ واحد أربعة دراهم . وورق نعناع عشرين
 درهم (5659) . خلّ خمر مائة وعشرين درهم (5659) . تدقّ الحوائج دقّاً (5660) ناعماً .
 وينقع (5660) مع النعناع في الخلّ يومين . ويقطر بنار لبّنة (5661) هادئة (5662) ويرفع . ٦
 فإذا أردت أقسما خلّ السكر بماء . واعصر عليه الليمون واجعل فيه يسير سذاب / 110v
 وامرسه فيه . ثم ألق عليه من هذا المتقطر (5663) يسيراً جدّاً (5664) . بصير (5665) أقسما
 لوقته (5666) . يهضم الطعام . ٩

(421)

صفة فقّاع شعيري (5667)

- ١٢ يؤخذ (5668) شعير فينقع . ثم (5669) يطحن رقيقاً (5670) . وينخل منخل شعر . ثم
 يؤخذ سذاب ويصير في مرّجل (5671) نظيف (5672) ويصبّ عليه ماء . ثم تغطيه (5673)
 حتى يصفرّ السذاب . ويأخذ الدقيق يجعله في إناء . ثم تصبّ عليه الماء المغلي بالسذاب .
 وشخص آخر يحرك ولا يفتّر . ثم يغطّى حتى يبرد ويسكّر (5674) . ثم يصفيه من ١٥
 غربال (5675) . وتصرّ (5676) فيه دارصيني وسنبِل وقرنفل مدقوق مسحوق .
 ويحطّ (5677) في جرّة أو كوز . وتسدّ رأسه وترمله .

١٨

(422)

صفة فقّاع (5678) بقول

- قمح مقدار قدحين . يدقّ (5679) في حجر ويهرس إلى أن يصير ناعماً ويجعل في إناء
 ويلقّى عليه مثل كيلة (5680) دقيق حواري . ويلقّى عليها (5681) من الماء البارد ما ٢١
 يذوبها (5682) مثل الحريرة . ويترك ساعة جيدة . ثم تغلي ماء غلياناً جيداً إلى أن يفور .
 ثم تصبّ منه على الخميرة التي خلطت مقدار ثلاث (5683) كيزان صغار (5684) ويخمر
 من ساعة / ويحبسه (5685) وينزل (5686) نحو ساعتين . ثم يُكشّف ويبرد ويلقّى عليه من ٢٤

111r

الماء البارد مقدار الماء الحار الأول وهو ثلاث (5687) كيزان زير (5688) . ويحرك (5689) إلى أن يختلط . وينزل (5690) إلى أن يروق ويصفو ويرسب ثقله (5691) . ثم يقطف ، وتجعل الماء الصافي في إناء آخر . ثم يدق بمقدار (5692) نصف أوقية فلفل ودرهم هال ودرهم ورق (5693) تنبل ودرهم بسباسة ونصف درهم كباش قرنفل ، وينزل (5694) في (5695) الأناء بقشر ليمون (5696) . وتذوب فيه (5697) حبة مسك . وتخلط فيه وتأخذ (5698) الكيزان . تجعل في كل كوز عود سذاب وتغلا من الماء المصفى وتكب (5699) على رؤوسها . وترش (5700) بالماء (5701) وتبيت ليلة وتشرب في غد (5702) . وإن أردته بسكر يخل فيه (5703) سكرًا (5704) بقدر (5705) الحاجة .

(423

٩

صفة (5706) خميرة أقصا

زنجبيل أوقية . سنبل ثلاث (5707) دراهم (5708) . تنبل مثله . كباش قرنفل مثله . جوزة (5709) طيب مثله (5709) . بسباسة مثله . كبابة درهمين . عود مثله . هال ثلاثة (5710) دراهم . زعفران نصف درهم وزر ورد ثلاثة (5711) دراهم . قاقلة مثله . سذاب جزئين (5712) . نعناع مثله . خل خمر ثلاث أواق . تدق العقاقير (5713) وتعمل هي والنعناع / والسذاب في الخل . ويستقطر (5714) من الأنبيق . فتمى أردت عمل أقصا 111v تذوب السكر وتعمل عليه من هذا يصير أقصا .

(424

صفة (5715) أقصا

١٨

يؤخذ لكل رطلين (5716) سكر (5717) أربعة أواق عسل نخل . وجزء (5718) سذاب . ونعنع وأطراف طيب . وحبة مسك . وخمس (5717) ليمونات أو (5719) ستة (5720) خضر . وأوقية ماء ورد وقليل من خميرة الأقسا . ويجعل (5721) في وعاء ضاري . ويصنّى ويشرب .

(425

صفة سكر وليمون للمسافرين (5722)

٢٤

- يؤخذ سكر . يصحن جريشاً⁽⁵⁷²³⁾ . ويبسط على رخامة أو غيرها . ويقطر عليه ماء الليمون حتى لا يرجع يشرب شيء . وينشده⁽⁵⁷²⁴⁾ حتى يخف . ويخلطه⁽⁵⁷²⁵⁾ في بعضه بعض . ويبسطه⁽⁵⁷²⁶⁾ ويعصر عليه أيضاً ليمون . ويخفف ويعمل كذلك ٣ ثلاث⁽⁵⁷²⁷⁾ مرّات⁽⁵⁷²⁸⁾ . ثم يعمل في قالب مثل الأبلوجة . وإذا لم يوجد قالب يعمل في شيء ويبرده⁽⁵⁷²⁹⁾ . ويعلق للهواء فإذا أراد استعماله يسكب⁽⁵⁷³⁰⁾ ماء ويدوّب⁽⁵⁷³¹⁾ على قدر ما يريد . لكلّ رطل ماء أوقيتين⁽⁵⁷³²⁾ من المعمول . وإذا عمل ٦ لأجل الطعام كثر⁽⁵⁷³³⁾ ليمونه⁽⁵⁷³⁴⁾ .

(426)

صفة شش

- ٩ يؤخذ دقيق . يطبخ عصيدة شديدة⁽⁵⁷³⁵⁾ . وتنقص فيها له⁽⁵⁷³⁶⁾ . يسكب ماء⁽⁵⁷³⁶⁾ فقّاع جرجي . يُحلّى بعسل أو سكر . ويجعل فيها قشور نارنج طري ونعناع وسذاب وأطراف طيب وخميرة الفقّاع / الخاص . ويدقّ ويجعل في بيت دافي إلى أن ١٢ يصلح ويشرب .

(427)

صفة⁽⁵⁷³⁷⁾ آخر .

- ١٥ يغلى الماء ويخلط بقليل دقيق وأبزار ، ويرد ويشرب بفقّاع وسكر . وكذلك ماء العنب . يعصر ويؤخذ ماؤه ويعمل به كمثله بلا غليان . ويستعمل وكذلك السوبية .

(428)

صفة⁽⁵⁷³⁸⁾ آخر

- ١٨ يطحن الأرز ويطبخ عصيدة بالماء حتى ينضج نضجاً جيداً . ويخلط في طاسة ويسقى ماء بارداً قليلاً قليلاً . ويضرب باليد صفة الصدر . ولا يزال كذلك حتى يعطيك ٢١ قوّة حتى عليه الماء . حتى يبقى سمحة جيدة . فإذا راق تأخذ الرائق . يُلقَى على سكر لكلّ رطل رطلين من هذا الماء أو ثلاث أواق عسل نحل مصري وسذاب . ويحطّ في

وعاء زجاج في الشتاء . ويدفن في الرمل (5739) أو التبن . ثم يصبح . يصفى ويشرب . وفي الصيف يعمل في تلجية (5740) فخار ولا يدفن بل يستعمل .

٣ (429)

صفة (5741) عمل سوية من الأرز نافعة (5742) من النخمة والامتلاء وتطيب (5743) النفس

٦ يؤخذ أرز . يصلق ناعماً (5744) ويمرس (5745) من غربال . ثم تؤخذ العجوة تنقع في أربعة أمثاله ماء (5746) . تيب وتغلى وتصفى . ويدوب فيها (5747) الأرز الذي صفيته ، ويؤخذ قوامها (5748) . ثم تلي (5749) عليه أطراف طيب كامل وقشور/ نارنج . 112v ويلقى (5750) الزنجبيل والسذاب اليابس والنعناع . ويخمر في وعاء ضاري . ويشرب فهي (5751) نافعة طيبة .

(430)

١٢ صفة (5752) سوية (5753) تشرب في الشتاء والصيف (5754) وتبرد وتسمن

خذ من الخبز الحواري النقي (5755) ثلاثة أرغفة تكسر (5756) ويصب عليهم غمرهم مرتين ماء وينزل (5757) في جرة نظيفة (5758) أو (5759) قدر (5760) جديدة أو دن . ١٥ ويمرس (5761) ويصفى . فإذا ابتل يرد إلى القدر (5762) . ثم يجعل (5763) فيه قلوب انرج قبضة (5764) صغيرة (5765) وسذاب وكرفس ونعناع وطرخون . ثم يترك فيه من بكرة إلى وسط (5766) النهار ، ويصفى منه ويشرب . فإن جعل فيه ثلج (5767) كان أجود (5768) وأقوى (5769) في تدريبه (5770) ، وإن أقام (5771) إلى الغداء حمض وصار في طبع المزج (5772) .

(431)

٢١ صفة (5773) سوية أخرى

لكل رطل ونصف دقيق أربعة أرتال قطارة عال . ثم تضرب الدقيق بملء مزاج (5774) الحشو وتطبخه (5775) على النار (5776) وتحركه دائماً بدكشاب خشب إلى أن

بنضج طبخه (5777) . ثم تصفيه بمنخل وقوامه (5778) بالماء . ثم تلتقي عليه أطراف الطيب المطحونة المعجونة (5779) . وتضربها فيه مع قليل نعناع أخضر . وتعمل عليه قليل خميرة منه بائنة (5780) محصلة (5781) عندك . وتوعيه في أوعية ضارية وتخلّيه (5782) / في الصيف ٣ نهاراً (5783) . تطلع عمله بكرة واشربه (5784) العصر . وأما الشتوي (5785) فيعمل من العشاء ويشرب (5796) بكرة .

(432)

صفة (5787) سوية يمنية (5788)

يؤخذ دقيق وسكر أبيض (5788) . يعقد (5789) جلاب رقيق (5790) أرق (5791) ما يكون ؛ يؤخذ أبيض (5789) مثلث بطبخ عصيدة بلا ملح قوية ويبرد ويجعل في طشت . ٩ ويضرب باليد . ويقلب عليها مغرفة جلاب ولا يقلب (5792) دفعة واحدة بل مغرفة بعد مغرفة وكلما زاد ضربها زادت (5793) رغواتها (5794) إلى أن تأخذ قوام الحريرة الشديدة وتقلب عليها فقاع جرجي (5795) منفوض (5796) . وفي مصر يقبلون عليها أقساماً ، فإذا صارت ١٢ مرقة ، تجعل في إناء ضاري مثل أن يكون أثره دبس أو (5797) عسل نخل (5798) ، ويجعلون فيها (5799) سذاب كثير (5800) يربط (5801) جرّاً (5802) وكذلك النعناع وأطراف الطيب (5803) ويجعل في مكان دافئ (5804) ويغطى بغطاء كبير . فإنها تبقى جميعها ١٥ رغوّة . فإذا شربت تنقص (5805) ما فيها فقاع وهي (5806) من أجود المشروبات . ويعرف المدبر (5807) لها مزاجها (5808) بالذوق في الحلاوة والحرارة فإذا طلعت تبخر لها إناء رشاح بعنبر (5809) أو حقّ (5810) يمني (5811) ويجعل (5812) فيه (5813) ويستعمل . ١٨

(433)

صفة أخرى الصفة التي ذكرناها (5814)

ويزاد في ذلك أرز قد سلق (5813) ويرمى (5815) فيه فإنه يسير (5816) نوع آخر ٢١ ومنهم (5817) من يطبخها بدقيق الأرز والدقيق المثلث / الجيد . وكلما ضربت زادت رغواتها . 113v

(434)

صفة أخرى

- ٣ يؤخذ من (5818) الدقيق من (5819) العلامة (5820) العال قدح ويعصد (5821) عصبدة بلا ملح ، وينزل (5822) ويبرد في قصرية (5823) ، ويسخن ماء ، ويضرب به هذه العصبدة في جفنة حتى يرجع في قوام السويق . ثم تأخذ من أطراف الطيب
- ٦ كفايتك (5824) ، وهو (5825) السنبل وتنبل وحطب قرنفل (5826) وهال وجوزة طيب (5827) وبساسة وقلفل وزنجبيل وزر ورد ، يُسحق ويُرمَى في هذا المعمول . ويكون لكل قدح (5828) دقيق أوقيتين (5829) أطراف الطيب . وتسحق مع هذه (5830) الحوائج بأوقيتين نعناع وباقية (5831) سذاب ، نصفها (5832) مضروب (5833) مع الحوائج المذكورة ونصفها (5834) الآخر يُرمَى مع السوية (5835) صحيح . ويضاف إليه رطلين ونصف عسل نخل (5836) أو قطارة طيبة (5837) وتعمل في (5838) وعاء نظيف وتذوّب فيه نصف درهم زعفران . وتعمل الجميع في جرّة ضارية (5839) غير رشاحة . وتيبب (5840) وتستعمل . فافهم (5841) ذلك واعتمده (5841) .

الباب الثالث عشر

في نقوع المشمش

١٥

(435)

صفة نقوع المشمش اللوزي

- ١٨ يؤخذ مشمش لوزي ، يغسل وتقلب عليه ماء (5842) اللينوفر (5843) وماء لسان وقليل ماء ورد (5842) . وتعصر عليه قليل / ماء رمان حامض طري ، ويرمَى فيه نعناع . ويخلّى بسكر ويخلّى (5844) حتى ينتقع (5845) المشمش فانه نهاية في (5846) حسنة (5847) .

(436) ٢١

صفة (5848) نوع آخر منه (5849)

يؤخذ ماء ورد (5850) . يخلّ فيه سكر وقليل ماء (5851) . وينقع المشمش (5852) فيه

بحيث لا يتهراً. ثم يؤخذ المشمش . يخفف دفعة أخرى في وعاء نظيف . فإن التغذية⁽⁵⁸⁵³⁾ أطيب ما يكون وأحسنه .

(437)

صفة⁽⁵⁸⁵⁴⁾ عمل مشمش آخر محشو⁽⁵⁸⁵⁵⁾

٣

يغسل المشمش⁽⁵⁸⁵²⁾ ويرفع في خرقه قطن ويبيت من العشاء إلى بكرة وتصبح
تخرج نواه ويُشال الجلاب على النار . وتبل⁽⁵⁸⁵⁶⁾ وزن⁽⁵⁸⁵⁷⁾ نصف درهم زعفران في ٦
ماء ورد نصيبيني⁽⁵⁸⁵⁸⁾ ونصف حبة مسك . ثم يغلى الجلاب ويكون على كل رطل
جلاب في الغليان أوقية من ماء الورد غير ماء ورد الزعفران . ويسمط لكل رطل زعفران
أوقية لوز يصبغ من⁽⁵⁸⁵⁹⁾ الزعفران⁽⁵⁸⁶⁰⁾ الأول ويرفع ناحية⁽⁵⁸⁶¹⁾ . ثم تقطف ريم ٩
الجلاب . فإذا أخذ حده في الغليان . يلقى عليه الزعفران⁽⁵⁸⁶²⁾ المذوب ويُغلى عليه
حتى يتدقق بين⁽⁵⁷⁴⁶⁾ الأصابع⁽⁵⁸⁶³⁾ على كل رطل من الجلاب أوقية خلّ خمر
مستقطر من القرعة⁽⁵⁸⁶⁴⁾ والأنبيق ، ويُغلى عليه ويحرك إلى أن ينعقد فينزل⁽⁵⁸⁶⁵⁾ من ١٢
على النار ويرش⁽⁵⁸⁶⁶⁾ عليه عشرة دراهم أطراف طيب / . وتحركه⁽⁵⁸⁶⁷⁾ على الأرض
حتى لا يعلق على قدر ما يبرد . ثم يؤخذ برنية صيني أو⁽⁵⁸⁶⁸⁾ قيشاني فتغسل⁽⁵⁸⁶⁸⁾
نظيفاً⁽⁵⁸⁶⁹⁾ وتنشف ويرش فيها⁽⁵⁸⁷⁰⁾ المسك والماء⁽⁵⁸⁷¹⁾ الورد . وتبخّر بعود وعنبر ١٥
وتشد⁽⁵⁸⁷²⁾ رأسها حتى⁽⁵⁸⁷³⁾ يأخذ⁽⁵⁸⁷⁴⁾ البخور فيها وتعمل المعمول في برنية وتختم
رأسها⁽⁵⁸⁷⁵⁾ بقليل سكر بياض⁽⁵⁸⁷⁶⁾ وترش عليه مسك وماء ورد ، وتغطى بخرقة كتان
نظيفة⁽⁵⁸⁷⁷⁾ وفوقها⁽⁵⁸⁷⁸⁾ رق⁽⁵⁸⁷⁹⁾ وتربط بخيط وتشال لوقت الحاجة وتعبى ١٨
في⁽⁵⁸⁸⁰⁾ السكردان⁽⁵⁸⁸¹⁾ . ويكون طبخه في قدر⁽⁵⁸⁸²⁾ برام⁽⁵⁸⁸³⁾ .

114v

(438)

نقوع⁽⁵⁸⁸⁴⁾ مشمش

٢١

يؤخذ المشمش اللوزي الخراساني اليابس⁽⁵⁸⁸⁵⁾ ، يغسل وينشر على ظهر منخل في
الظل . ثم يؤخذ من ماء لسان⁽⁵⁸⁸⁶⁾ ثور⁽⁵⁸⁸⁷⁾ شامي لكل رطل مشمش رطل⁽⁵⁸⁸⁸⁾
من ماء اللسان⁽⁵⁸⁸⁸⁾ وأوقيتين⁽⁵⁸⁸⁹⁾ ماء ورد ممسك وثلاث أواق سكر عال وأربع ٢٤

- أواق (5890) خلّ خمر (5891) مستقطر . ويؤخذ لهذا الماء كلّ رطل (5892) ثلاث (5893) أواق حبّ رمان (5894) . ويصنع الجميع في قِدر (5895) برام نظيف (5896) مع باقة (5897) نعناع (5898) مربوطة . ثم يغلى عليه ثلاث غليان . وينزل ويبرد ويصفى من المنخل (5899) . ويؤخذ زبدية (5900) صيني أو (5901) قشاني (5902) . تغسل (5903) وتبخّر بعود وعنبر . ويعبى (5904) المشمش اللوزي الأول المنشور فيها ويقلب عليه هذا / 115r
- الشراب المذكور وتخم بقليل مسك وماء ورد وتغطى بخرقه كتّان وفوقها رقّ يربط إلى وقت الحاجة وتقدّم (5905) وحدها أو في سكردان (5906) . ٦

(439)

٩ نقوع (5907) آخر (5908)

- يؤخذ مشمش . يغسل بماء ورد (5909) إلى أن يزول رمله ووسخه وينشر في الشمس إلى أن يجفّ ويؤخذ له ما يكفيه من الخلّ وتعمل فيه (5910) السكر إذا (5911) حلّيته (5912) ويحطّ عليه (5913) نصف درهم زعفران (5914) وأطراف طيب (5915)
- ومسك وما ورد ما يكفيه . وتدير يدك (5916) في هذا المزاج . وتخلّيه من بكرة إلى (5917) الظهر . والمشمش في الشمس . ثم تأخذ برنية صيني أو قيشاني ، تغسلها وتنشفها (5918) وتبخّرهما بعود وعنبر . وتسدّ رأسها حتى يأخذ البخور حدّه . ثم تأخذ المشمش . تضعه (5919) في البرنية وتقلب عليه (5920) المزاج وتختمه (5921) بمسك وماء ورد . ويخلّى (5922) ساعة ويسقى (5923) السكرارج من الماء الحلو الصافي المروّق إن كان في رمضان . فتجعله (5924) من بكرة إلى الليل (5925) ويؤكل . وإن كان في الإفطار فمن العشاء إلى بكرة . ١٢ ١٥ ١٨

(440)

٢١ نقوع (5926) آخر (5927)

- يؤخذ المشمش اللوزي . يغسل بالماء الحلو حتى (5928) يُنقى (5929) رمله (5930) . وينشر على ظهر طبق أو منخل في الظلّ (5931) . ثم يؤخذ (5932) ماء ورد . ثم (5933) مسك (5934) ويجعل فيه المشمش في وعاء مبخّر بعود وعنبر . ثم يسقى من الخل المستقطر ٢٤

115٧ من القرعة والأنبيق غمرة (5935) . وإن لم يكن فخميرة (5936) أقصا . ويعمل / عليه من السكر ما يحليه . ويختم رأس الوعاء بسكر (5937) وماء ورد . وتغطيه بخرقه كتان ومن فوقها رق وتربطها ويرفع لوقت الحاجة (5938) .

٣

الباب (5939) الرابع عشر

في صناعة (5940) عمل أدوية (5941) القرف (5823)

٦

(441)

صفة (5942) دواء قَرْف

يؤخذ (5943) زبيب وحَبَ رَمَان وتمر هندي . ينزع (5944) من حَبه ويدق (5945) الجميع في جرن (5946) ومعه نعناع وفلفل وقرفة . ويجعل معه خلّ خمر وزعفران (5947) . ويحرك بعِرْق (5948) حاحم رينان (5949) . ويطيّب بعود وعنبر ومسك وماء ورد . ينزل عليه بعد الغليان ويشال في برنية ويستعمل وقت الحاجة (5950) .

١٢

(442)

صلص (5951)

يخَرَط مقدونس (5952) ونعنع ويسير سذاب . ثم يضاف إليه قلب جوز وبندق ولوز وفستق وفلفل ودارصيني ومصطكاء وطحينة وزيت وماء ليمون وزعتر (5953) وكزبرة وكراويا محمصين وثوم وخلّ . ويخمر فأنه غاية .

١٥

(443)

صفة (5954) آخر أبيض

١٨

قلب جوز وثوم (5955) ودارصيني وخردل أبيض وطحينة وماء ليمون .

(444)

٢١

صفة (5956) دواء قرف (5957)

يؤخذ (5958) زبيب أحمر وسكر بياض وخلّ خمر (5959) وليمون وقليل فلفل

وحاحم⁽⁵⁹⁶⁰⁾ ريحان. فتنزع حبّ الزبيب. ويدقّ ناعماً⁽⁵⁹⁶¹⁾ ويعمل في طاجن على النار. وتضيف إليه السكر مدقوقاً⁽⁵⁹⁶²⁾ ناعماً مع قليل الفلفل ويحرك بحاحم⁽⁵⁹⁶³⁾ ريحان إلى حين⁽⁵⁹⁶⁴⁾ يتبّاً⁽⁵⁹⁶⁶⁾.

٣

(445)

صفة⁽⁵⁹⁶⁶⁾ دواء قرف

٦ / يؤخذ زبيب وحبّ رمان. يدقّ ويعمل على خلّ الخمر. ويصفى ويشال على النار في قدر برام، ويطبخ بقليل سكر ويحرك بباقة نعناع ومرسين وحاحم⁽⁵⁹⁶⁷⁾ ريحان ويطبخ إلى أن ينعقد. ويعمل عليه لأطراف طيب وفلفل⁽⁵⁹⁶⁸⁾ وزرّ⁽⁵⁹⁶⁹⁾ ورد وزنجبيل. يدقّ الجميع ويعمل عليه⁽⁵⁹⁷⁰⁾ عند⁽⁵⁹⁷¹⁾ نزوله ويحرك. ويشال ويعمل عليه المسك وماء الورد ويحرك⁽⁵⁹⁷²⁾.

٦

٩

(446)

١٢ صفة⁽⁵⁹⁷³⁾ دواء قرف بديع في الجودة والحسن

١٥ يؤخذ⁽⁵⁹⁷⁴⁾ حبّ رمان جورى أوقيتان. يدقّ في هاون حجر ومعه⁽⁵⁹⁷⁵⁾ أوراق⁽⁵⁹⁷⁶⁾ نعناع مغسول⁽⁵⁹⁷⁷⁾ دقاً جيداً حتى يختلط⁽⁵⁹⁷⁸⁾. ويسقى أوقيتان ماء ورد بلدي. ويعصر⁽⁵⁹⁷⁹⁾ ليمونتين خضر. ويضاف إلى الجميع نصف أوقية سكر. ويرفع على نار لينة ويحرك حتى يختلط وبدّر عليه عود⁽⁵⁹⁸⁰⁾ قاقلي مسحوق شيئاً⁽⁵⁹⁸¹⁾ يسيراً⁽⁵⁹⁸²⁾. ويحرك بعيدان خلاف أو عيدان نعناع حتى ينحلّ⁽⁵⁹⁸³⁾ أجزاءه. ويعمل عليه قليل ماء ورد ممسك ويرفع.

١٨

(447)

صفة أخرى

٢١ ماء ليمون أوقية وسكر أوقيتان. يرفع الجميع على نار لينة ويحرك بحاحم⁽⁵⁹⁸⁴⁾ ريحان طري⁽⁵⁹⁸⁵⁾ إلى أن ينعقد. بدّر عليه ربع درهم أطراف / طيب⁽⁵⁹⁸⁶⁾ ويرفع.

116v

(448)

صفة (5987) دواء قرف

- ٣ يؤخذ ترنج (5988) ، يقشر ويخرج حمضه (5989) شعراً (5990) صحاحاً ويدّر عليه السكر ويعصر عليه نارنج وماء لسان ثور (5991) وماء نور (5992) ونلج (5993) وماء ورد وماء خلاف فهو (5994) غابة . فإن (5995) جعلت على هذه الصفة سذاب وقليل من أطراف طيب (5995) ، ويغلى عليه (5996) فإنه (5997) مليح وعمل (5998) الكبّاد (5999) كذلك (6000) كالأترنج (6001) ، ويحيى (6002) مليح (6003) .

(449)

صفة (6004) اللعوق

- ٩ ينفع الغثيان والقيء : يؤخذ تراب حائط مطبخ مدخن (6105) . يقلب عليه ماء ، ثم يزيله (6006) وتقلب (6007) عليه ثانياً ، وترمي فيه قشر الفستق الخارج الأخضر (6008) ويخلّى يوماً ويحرك . ثم (6009) يخلّى (6010) حتى يركد (6011) . ويؤخذ الماء الرائق الذي على التراب . ثم يقلب عليه (6012) ماء ليمون أخضر وماء ورد بلدي (6013) وماء (6014) حصرم وماء رمان حامض طري وقطر (6015) سماء وماء زرجون الدوالي . يدقّ ويؤخذ ماؤه ويجعل (6016) في دست ويوضع فيه قطعة سكر بحيث تحلّيه (6017) وترضي حمضه ، ويعقد على نار هادئة حتى يصير في قوام اللعوقات (6018) ويحرك بياقتين (6019) ثلاثة (6020) نعناع كلما ذبلت باقة (6021) تحرك بياقة أخرى (6022) ويستعمل (6023) .

١٨

(450)

حب (6024) رمان

- ٢١ ينفع الغثيان لأصحاب (6025) الأمزجة الحارة . ينفع الحب رمان بماء اللينوفر (6026) وماء اللسان (6027) وماء الورد . ويجعل فيه نعناع وسذاب . ويعصر عليه ليمون / أخضر (6028) ويخلّى بسكر ويشرب ، فإنه أطيب من الفقاع . إلا (6028) ان (6029) الماء النوفر يرخي المعدة ويضرّ بالجماع ، فلا يوافق أصحاب الأمزجة الحارة ، والله (6030) أعلم (6031) .

117r

(451)

صفة (6032) سكر ولعمون

٣

يؤخذ سكر أبيض وماء نوفر وماء لسان وأطراف طيب . ويعرك (6033) فيه سذاب ونعنع ، ويرش عليه ماء ورد ويبخر (6034) له (6035) قرابة (6036) بعنبر ويجعل (6037) فيها فإنه أطيب من الفقاع وأنفع (6037) .

(452)

٦

صفة (6038) حب رمان

٩

ينفع الغثيان عند شرب الدواء ويصلح الفم . يؤخذ حب رمان ، يدق دقاً في الهاون ويجعل فيه السكر الأبيض وورق النعناع فإذا أخذ حده من الدق رش عليه ماء ورد ممسك ويبخر بعنبر مرتين (6039) ثلاثة ويستعمل .

(453)

١٢ النارج

ويؤخذ (6040) النارج ، يخرج شعيرة (6041) ويطبخ مثل شراب الحماض فإنه ينفع السوداء ويقمع الصفراء ، بالغ في الحسن .

(454)

١٥

صفة (6042) دواء قرف

١٨

يؤخذ الزبيب الصعيدي (6043) ، يغسل بالماء وتشيله فتلفه (6044) في منزر ليلة . ثم يخرج جميع حبه . ثم يجعل في قدر (6045) برام على النار ، وتضع فيها شيء من غسل نخل وتأخذ قوامه . ثم ترمي الزبيب فيه وتطبخه حتى يأخذ قوام الجلاب . ثم (6046) تأخذ

117v

يسير زعفران وتقلبه بماء الورد الممسك ، وينزل عليه الخل ويدق نعنع طري / . تستخرج ماءه وتسكبه عليه وقليل ماء نوفر وقليل ماء ورد ويقلب الجميع على الزبيب والعسل ويقد عليه النار برفق (6046) حتى يأخذ قوام (6047) . ثم تنزله عن النار وتضع فيه تنبل (6048) وسنبل (6049) وحطب قرنفل وبسباسة وجوز (6050) وزنجبيل وقلقل ودارصيني وزرر ورد

ومصطكاء ؛ يسحق الجميع ويخلط (6051) به (6052) وتبخّر البرنية بعود وعنبر وتسدّ فيها ويحطّ (6053) فيها (6053) .

٣

(455)

صفة (6054) آخر

يؤخذ الزبيب السلطي الطيب العال الغليظ منه ، ينقّي من عيدانه ويجمع ويغسل بالماء وينشر في الشمس . ثم تتزع حبّه ويدقّ في جرن الفقاعي بخلّ الخمر والنعناع وأطراف الطيب إلى أن يبقى على صفة المرهم . ثم يضاف إليه من السكر ما يحليه . ويعطيه من السكر والماء ورد كفايته ويبخّر برنية بالعود والعنبر ويختم بالمسك والسكر ويرفع لوقت الحاجة .

٩

(456)

صفة (6055) دواء قرف

يؤخذ كمّون كرماني وكراويا أندلسية من كلّ واحد خمسة (6056) دراهم وأشنان (6057) عصافيري وقرص يمانى وقرص (6058) قرون (6059) من كلّ واحد درهم (6060) ، نجم (6061) عراقي وحبّ آس وعفص وجلنار (6062) شامي من كلّ واحد درهم (6063) وزنجبيل (6064) درهم وعود قاقلي ثمن (6065) درهم (6066) وكبابة نصف ١٥ درهم وسكّ (6067) مسك مثلها وبسباسة / وزن درهم وبزر (6068) رجلة درهمين وثمرة (6069) فواد ، يدقّوا (6070) الجميع ويخلطوا (6071) . ويؤخذ حصرم وإن لم (6072) تكن (6073) أوانه (6074) ، يؤخذ ليمون أخضر ، يدقّ الحصرم ويؤخذ ماؤه ، ويعمل في البرمة ، ويغلى . ويؤخذ ربع رطل (6075) سكر بياض ونصف أوقية تمر هندي (6076) ويعمل (6077) في خلّ الخمر حتى ينحلّ فإذا انحلّ يمرس باليد . ويؤخذ السكر والتمر هندي ، يجعل (6078) في البرمة مع (6079) الحصرم المذكور ، وتقدّ نchte بنار ليّنة إلى أن يغلى ، تجعل فيه الحوائج المذكورة وتصبر حتى تدخل بعضه في بعض . تنزله عن النار وتأخذ طباشير تشتّر (6080) من كلّ واحد درهم وزعفران شعر ونصف درهم . تسحق الجميع ويلقى في (6081) البرمة على البارد وتجعل معهم بزر ريحان وزن (6082) ثلاثة ٢٤ دراهم بغير دقّ (6083) إلى وقت الحاجة (6084) .

118r

(457)

صفة (6085) دواء قرف

- ٣ يؤخذ ماء ليمون وماء رمان حامض طري وماء ورد بلدي وماء حصرم وتمر هندي
منقوع ممرس مصفى بخل خمر وحب رمان أيضا مدقوق ؛ يستخرج (6086) ويحل فيه
سكر ، ويحل على النار ويحرك بياقتين ننع ، ويعمل فيه قطع سفرجل وأطراف طيب
٦ ويؤخذ ليمون أخضر مشقق (6087) أربع فلق ، ويحشى فلفل وأطراف طيب ويرمى في
الشراب ، ويعقد إلى أن / يأخذ قوام اللعوق (6088) ؛ يستعمله (6089) القرفان فإنه من
أجود أدوية القرف. والننع كلما ذبلت باقته تستعمل أخرى طرية.

118v

٩ (458)

صفة (6090) آخر (6091)

- ١٢ يؤخذ الترنج (6092) ، يتشّر ويخرج حمضه (6093) شعيراً (6094) صحاحاً (6095)
ويدّر عليه السكر ويُعصر عليه النارج (6096) وماء لينوفر (6097) وتلج (6098) وماء ورد
وماء خلاف (6099).

(459)

١٥ صفة (6100) آخر (6101)

- ١٨ يؤخذ الزبيب ينقع في (6102) الخل الحاذق ليلة ، ويصبح (6103) يصفى ويدق
ناعماً (6104) ، ويؤخذ العسل مع الخل المصفى . يغلى غلياناً (6105) جيداً (6106) ،
ويعقد (6107) ويضاف إليه (6108) الأفاه (6109) وهو سنبل وتنبل وقرنفل وجوزة (6110)
طيب وفلفل (6110) وقرقة أجزاء متساوية (6111) ويحطّ (6112) مع الزبيب (6113) عند
نزوله عن النار ويعمل عليه شيء بسير من سذاب.

٢١ (460)

صفة (6114) دواء قرف خاص (6115) من (6116) أجود ما يكون

يؤخذ أوقية حب رمان طيب . يدق في صلاية حجر بأربع (6117) أواق ننع . دقاً

جيدًا حتى يخلط (6118) ويسقو أوقية ماء ورد بلدي ويعصر (6119) ليمونة خضراء ويضاف إلى الجميع (6120) أوقية سكر وترفع على نار هادئة ويحرك حتى يختلط ، ويدرّ عليه يسير من العود القاقلي (6121) مسحوق مقدار ربع درهم ومثل (6122) عنبر وجبة ٣ مسك ، ويحرك بعيدان خلاف أو عيدان نمنع حتى تتخذ أجزاءه ويستعمل (6123) .

(461)

٦ 119r صفة (6124) دواء / قرف

وينفع (6125) الصداع (6126) والحُمى . يؤخذ تمر هندي ثلاث أواق . ماء ورد بلدي أربع أواق ؛ ينقع فيه (6127) العشاء (6128) إلى بكرة (6129) . ويمرت (6130) ويصفى من منخل ويعلق في (6131) قدر فخار على النار ، وتعمل (6132) فيه التمر هندي ٩ المصفى والعود والعنبر والصندل المقاصيري وثلاثة (6133) أواق عقد (6134) وسكنجيبيل (6135) . ويغلى عليه حتى يعقد (6136) ويكون معه (6137) قليل سكر . فإذا انعقد تعمل فيه (6138) قليل الماء ورد ويوضع (6130) في برنية مدهونة ويغطى . ١٢ ويشال (6139) ويكون تحريكه على النار بعود مرسين أو حاحم (6140) ريحان .

(462)

١٥ صفة (6141) آخر (6142)

يؤخذ حاحم (6143) ريحان أحمر ، يُنقع في ماء ليمون أخضر من العشاء إلى بكرة ، ويمرت (6144) ويصفى ويعلق على النار في قدر فخار . وتعمل فيه السكر على قدر الحاجة . وتعمل فيه العود والعنبر (6145) والصندل المقاصيري وقليل زعفران يقتل بماء الورد الدمشقي . ويعمل عليه يطبخ حتى يتعقد على النار (6146) ، ويوضع (6147) في برنية وتسد (6148) وتشال (6149) إلى وقت الحاجة .

(463)

٢١ صفة (6150) آخر (6151)

يؤخذ الزبيب الأسود ، ينقى من عيدانه ومن حبه بعد غسله (6152) . وينقع ليلة (6153) في الخل ويعصر منه (6154) ويدق في الهاون (6155) أو الجرن (6156) . ٢٤

- ويدقّ (6157) فيه (6158) النعناع ناعماً (6159) . ويعمل الخلّ على النار / فيه السكر على 119v
 قدر الحاجة . وبعد أن تطيب تعمل فيه أطراف الطيب والفلفل والزنجبيل وزرّ ورد
 وجوزة الطيب والزعفران وماء الورد الشامي (6160) والصندل المقاصيري . ويقتل
 اليسير (6161) من الزبدة بخلّ الخمر . ويعمل عليه بعد نزوله من على النار وتحرك ويتزل
 ويبخرّ الوعاء بعود وعنبر ويشال .

٦ (464

صفة (6162) آخر (6163)

- يؤخذ الزبيب الأسود . ينقى الجافي منه ويغسل وينشف على ظهر منخل ، ويؤخذ
 دقّه (6164) ويغسل ويدقّ في جرن بنعناع وخلّ . فإذا نعيم يصفى بخلّ مرّات (6165)
 حتى لا يبقى من الزبيب شيء (6166) فيه (6167) . ويؤخذ قلوب نعنع أخضر وينقى ورقه
 من عيدانه ، ويجعل في (6168) قطرميز (6169) ساق (6170) زبيب وساق (6171) نعناع
 ١٢ أخضر شيئاً جيداً إلى أن يمتلأ الوعاء (6172) ناقصاً قليلاً ، ويقلب عليه (6173) الخلّ
 المصفى فيه الزبيب . فإن كان حامضاً تخلّيه (6174) عليه (6175) بعسل أو دبس على قدر
 مزاج الإنسان ، ويجعل فيه شيء (6176) من أطراف الطيب والزنجبيل . ويرفع ويستعمل
 ١٥ بعد (6176) ستة أيام أو سبعة . ومن أراد أن يعمل فيه ورق ورد نصيبيني (6177) إن كان
 زمانه (6178) كان حسناً .

(465

١٨ صفة (6179) آخر (6180)

- السياقة (6181) سياقته (6182) ويقلب عليه خلّ ساذج (6183) يُحلّى (6184) بأيّ نوع
 أردت (6185) ، وهذا النوع لا يكون فيه (6186) زبيب مدقوق .

٢١ (466

آخر (6187)

- يؤخذ زبيب جوزاني (6188) تجعل في القطرميز والنعناع كما ذكرنا / أولاً ، ويجعل 120r
 ٢٤ عليه خلّ خمر محلى ، وأطراف طيب وقلب فستق فإنّه يجيء مليحاً حريفاً .

- ٣ يؤخذ رطل عسل نخل ورطل خلّ خمر عتيق ورطل زبيب جوزاني (6190) عال .
 يقطع عجمه ويدقّ دقًّا جيّدًا ويعلق العسل على النار في دست نحاس أحمر ويغلى غليانًا
 جيّدًا ، ويضاف (6191) الزبيب (6192) للعسل (6193) ، ويستقى بالخلّ وهو (6194) يغلي .
 إلى أن يفرغ الخلّ (6194) وينزل (6195) عن النار . ثم يؤخذ أوقية قرنفل وأوقية
 زنجبيل ونصف أوقية فلفل ونصف درهم عود وباقتين (6197) نعناع وباقية سذاب ،
 يفرموا (6198) وتدقّ (6199) الحوائج يجعلوا عليه ويطبّب بماء الورد ويشال والله (6200)
 أعلم (6201) .

٩

الباب الخامس عشر

في عمل الخردل اللطيف والحارّ والحريف (6202)

١٢

(468)

- ١٢ يؤخذ الخردل فينقى (6203) ممّا فيه من دقّ وسوس (6204) وعيدان وغير ذلك . ثم
 يُلقَى (6205) في الهاون (6206) . ويدقّ دقًّا ناعمًا . فإن لم تقدر (6207) على (6208) دقّه .
 فآلئ معه قطعة قطن فإنّه يندقّ (6209) سريعًا . فإذا اندقّ فآلئ (6210) عليه من الجوز مثله
 ودقّه أيضًا (6211) . وصبّ (6212) عليه من الخلّ ما تريد وصّفّيه (6213) بمنخل (6214) .
 فإنّه يخرج لك أبيض من الزبد (6215) رغوّة لا غير ذلك . فآلئ فيه الملح وقربه (6216)
 واعمل من الباقي شيئًا (6217) بزبيب (6218) مدقوق . وإن شئت / نخلّ سكر (6219) وإن
 أحببت تدقّه (6220) . ثمّ تجعله في إجانة صغيرة وتصبّ عليه من الماء ما يعجنه . ثم
 تستقبل به الريح وتضربه باليد ، ولا (6221) تزال (6222) تضربه حتى يبيض . فإذا ابيض
 فاعمد (6223) إلى الجوز مع شيء من الملح . فاعجنه بخلّ طيّب وصفّه فيه وتقطّع (6224)
 ما تعلق (6225) من الزبد (6226) والرغوّة إلى إناء آخر . واعمل من الباقي شيء بزبيب
 وسكر وغير ذلك . وإن أحببت أن تعجنه بعد دقّه قرصًا وتلصقه في طيفور (6227) .
 وتدّر عليه رمادًا (6228) وتغسله بالماء مرّات (6229) حتى ينظّف . فإنّه يخرج منه ماء

120v

٢٤

وسخ (6230) متغير اللون مر (6231) . ثم افعل بالوجه الآخر مثل ذلك . ثم ألقِ عليه الجوز المدقوق واضربه (6232) ضرباً (6233) منكراً (6234) . ثم التقط ما يعلوه من الرغوة (6235) والزبد (6236) . فإنها (6237) يخرجان (6238) بالضرب (6239) وكثرة (6240) الجوز . واعمِل من الباقي شيء بزبيب (6241) وسكر (6242) أو ماء الرمان أو غير (6243) ذلك (6244) على ما تحب (6245)

٣

(469)

٦

آخر (6246)

تنخل (6247) من الخردل المدقوق نصف رطل ، تضعه (6248) في (6249) قصعة (6250) ، وترش عليه قليل ماء . ويعجن حتى (6251) يرخي (6252) دهنه وتخرج مرارته ويوضع (6253) في زبدية . ويجعل (6254) عليه نصف رطل خلّ ونصف (6255) رطل عسل نخل ودرهم ونصف زنجبيل ودرهمين ونصف ملح . ثم يصفى ويوضع (6256) في سكرجة (6257) .

٩

١٢

(470)

صفة صباغ (6258) يؤكل به السمك الطري

يؤخذ ماء البصل والكراث (6259) والكزبرة (6260) الرطبة (6261) . ومن خلّ الخمر والماء العذب والملح بقدر الحاجة / ، ومن الزبيب (6262) . فيجمع ذلك في قدر ، وتجعل في تنور مع السمك إلى أن ينضج (6263) وينشف (6264) من (6265) حرارة (6266) النار (6267) أكثر ما في القدر ، ولا يبقى في القدر إلا قدر رطلين أو أقل . ثم يؤخذ كراويا وانجدان (6268) وزعر (6269) وفلفل ودارصيني وسذاب مقطّع وكزبرة رطبة . تجمع هذه الأباذير اليابسة وتنعمها . ودقها (6270) دقاً . وتعجنها بثلاث (6271) وعشرين جوزه مع زيت (6272) وملح (6273) بقدر الحاجة . وأسنان (6274) ثوم (6275) مهرشة (6276) عجناً بالغاً . ثم تبسطها في (6277) قدح (6278) وتبخره (6279) بجمرة (6280) قد رش (6281) عليها زيتاً . ثم تكب (6282) القدح عليها دفعات عدّة (6283) حتى تشبعه بخوراً (6284) . وليكن في الوقت الذي يفرغ (6285) فيه (6286) من عمل السمك . ثم

١٥

١٨

٢١

٢٤

تأخذ هذه الأباذير المبخرة (6287) فتعملها في قنينة (6288) وتضيف إليها خلًا حاذقًا ،
وقدح مطبوخ ويضرب ضربًا بليغًا (6289) . ثم تشوي (6290) السمك في التنور . ثم تخرج
ويعمل في صحن . ثم تصب (6291) . وتكون قد عملت في القنينة (6292) ورق سذاب ٣
ونعناع وزعتر (6293) ، وإن شئت تنعمه (6294) فيه .

(471)

صفة (6295) آخر (6296) تنقع فيه السمك الطري والمقلو ٦

بعجن الخردل (6297) المسحوق بماء بارد ، ويجعل (6298) في صحن ويبسط فيه ،
ويغسل بالملح والرماد والماء الحار . ثم يصفى (6299) من ذلك الصحن بعد إحكام غسله .
ثم يؤخذ مقل (6300) وزن الخردل / وجوز مدقوق ، فيجعل مع الخردل ويضرب في ٩
الحجر ويجعل منه (6301) خردلاً على جري (6302) العادة . ويجعل فيه (6303) قدر
سكرجة خلّ خمر ويجعل معه كراويا وفلفل وزنجبيل ودارصيني وسذاب مقطّع
وأسنان (6304) ثم (6305) وانجدان ، الجميع مسحوق ، وكزبرة يابسة مسحوقة (6306) أو ١٢
رطبة (6307) مقطّعة . وترصّ (6308) السمك الطري المقلو في الجامات وتصبّ عليه هذا
الصباغ مع شيء من الزيت وتنثر (6309) عليه (6310) ورق السذاب المقطّع وتدعه حتى
يأخذ الطعم . ثم يقدم ويؤكل بالفجل المقشّر (6311) فهو (6312) لذيق (6313) . ١٥

(472)

صفة (6314) آخر (6315) يؤكل به السمك المقلو المالح وينقع (6316) فيه فيطيب جدًا

يؤخذ كفّ زبيب منزوع (6317) العجم ، ينقع في خلّ خمر ساعة . ثم يلقى في ١٨
الحجر وتنعم سحقه . ثم يجعل معه أسنان (6318) ثم (6319) مسحوق وتضيف إليه
سكرجة خردل معمول بالجوز والخردل . ثم يضاف إليه شيء من انجدان (6320) والكزبرة
اليابسة والدارصيني والأنيسون (6321) من كلّ واحد نصف درهم أو أكثر ، على قدر ٢١
السمك في الجامات . ثم تضرب هذه الأباذير (6322) مع الأمياه (6323) المصبوغة وشيء
من الزيت في قنينة (6324) ضربًا بالغًا ويضاف إليها رؤوس النعناع والكرفس
والكزبرة (6325) الرطبة (6326) . فإذا انحكم صبيته (6327) على (6328) السمك ٢٤
وتركته (6329) ساعة ويقدم (6330) .

(473)

صفة (6331) آخر (6332) للفراريج

- ٣ يؤخذ من / الفلفل والكزبرة ودارصيني وقرنفل والكرابوا والزعر (6333) من كل واحد أوقية ، يدق الجميع وينخل (6334) ويؤخذ خردل وجوز مدقوق (6335) وشيء من ملح فيذاب بماء الزبيب والحب رمآن ويخلط مع (6336) ذلك من الأباذير المدقوقة بقدر الحاجة ، ويجعل (6337) منه على الفراريج (6338) المقطعة (6339) مع فرشاة لحم (6340) صدور (6341) ، وعليها تلك (6342) الأعضاء (6343) . ويصب عليها الصباغ ، ويتزل (6344) حتى يأخذ طعمه ويقطع عليه خبار (6345) غص (6346) قد قشر (6347) ، وشيء من أوراق طرخون (6348) مقطّع ، ويبيض مصلوق . (6349) قد شقق لطافاً ، ويبسط (6350) تحته ريحان يعني (6351) تحت الصحن .

(474)

١٢ صفة (6352) آخر (6353)

- ١٥ يتأدم (6354) به على المائدة مع سائر الطعام ، يهضم (6355) ويصرف الرياح ويقطع البلغم . يؤخذ من الجوز المقشر أوقيتان (6356) . يسحق في الحجر ويربب (6357) برغوة (6358) الخردل المستخرج المطيب (6359) بالخل والعسل بلباب (6360) الخبز ، ويجعل فيه يسير من الملح ويجمع (6361) في زبدية ، ويقطع على وجهه ورق السذاب ، ويقطر (6362) عليه زيت (6363) ويجعل (6364) عليه يسير من الملح ويقرب (6365) .

١٨ (475)

صفة (6366) آخر

- ٢١ يؤخذ الخردل المعمول فيذاب (6367) بعصارة زبيب مدقوق مصفى (6368) وسنّ ثوم (6369) مدقوق . ثم يجعل فيه زعر (6370) وخولنجان ومخروث (6371) وكمون وكزبرة يابسة وشيء من أنيسون (6372) . ثم يخلط (6373) ويصب على سمك مالح . ثم يقطع على (6374) ذلك (6375) السذاب الطري والكرفس حتى يأخذ طعمه .

(476)

صفة (6376) آخر (6377) للسّمك

122v / يؤخذ (6378) خلّ خمر وكرفس وسذاب وزعتر (6379) ونعنع (6380) وفلفل وكمّون ٣ وكراويا ودارصيني وملح.

(477)

صفة (6381) صباغ (6382)

٦

يكسر ضرر (6383) السمك إذا أكل معه. سنبل وقرنفل وقرقة وجوز بوا (6384) ومصطكاء من كلّ واحد وزن (6385) درهم، يسحق (6386) الجميع ويذاب بخلّ ومريّ (6387) عتيق (6388) متساويين (6389) ويؤكل به (6390) السمك (6391) الطري (6392).

٩

(478)

صفة (6393) آخر (6394)

١٢

يهضم السمك ويزيد في الباه ويحرك الجماع. يؤخذ زنجبيل ودارصيني درهمين (6395) وناخنواه (6396) ومحرّث (6397) من كلّ واحد درهم وملح السقنقور (6398) درهمان (6399)؛ يسحق (6400) الجميع ويذاب بماء المريّ (6401) وماء البصل (6402) ويصطنع به (6403).

١٥

(479)

صفة (6404) آخر (6405)

١٨

يمنع من استحالة السمك. زعتر (6406) يابس وكزبرة يابسة وزعفران (6407) وكراويا من كلّ واحد درهم؛ يسحق الجميع (6408) وينخل ويذاب بخلّ الأسمر (6409) عال (6410) ويصطنع به (6411) (6412).

٢١

(480)

صفة (6413) آخر (6414)

٣ يفتق الشهوة . يؤخذ (6415) خردل (6416) ، سنبل وقرنفل وزنجبيل ودارصيني ولفل
وكرأويا وكزبرة (6417) وكمون ؛ يدق وينخل ويذاب بعسل ونخل (6418) ومري (6419)
ويصنع به .

٦ (481)

صفة (6420) خردل آخر

٩ ينفع الرطوبات والرياح الباردة وأوجاع المفاصل والحشاء (6421) الحامض . يؤخذ
خردل شامي جيد رطل ، يدق وينخل (6422) ورطل (6423) زبيب أسود يتزع
ويدق (6424) . ثم يصب عليه ربع قسط خل حاذق جيد ، ثم يمرس (6425) الزبيب
مرسا (6426) جيدا / ويصفيه ويعزله (6424) . ثم يصب عليه (6427) الخردل 123r
١٢ وسكرجة (6428) عسل نخل (6429) ودرهمين (6430) زعتر (6431) . ويلقى فيه . وإن
أحببت (6432) أن تطيب رائحته فاجعل (6433) فيه نصف درهم سنبل .

(482)

١٥ صفة (6434) آخر (6435)

١٨ يؤخذ خردل وشيء من فلفل ، يدق (6436) وينخل (6437) جيدا (6438) ويلقى عليهما
ماء ، يعجننا به (6439) ويترك حتى يختمرا (6440) . ثم يصيرا في هاون ويسحقا
ساعة طويلة مع قليل ملح ولوز مسحوق . فإذا أحببت (6442) دقه (6443) كله أو
استعمله (6444) .

(483)

٢١ صفة (6445) للحضر والسفر

تأخذ من الخردل ما أردت (6446) وتلقي عليه (6447) من (6448) الماء ما (6449)
يغمره (6450) ودعه ليلة . ثم نحى (6451) ماءه واغسله ثلاث مرات . ثم دق نصفه

واستخرج رغوته بمنخل حتى لا يبقى فيه شيء من الرغوة وألق (6452) عليه قليل ملح وجفف (6453) النصف الآخر فإذا (6454) جف (6455) دقه (6456) حتى ينشف ولا يبقى فيه نداوة. ثم ألقه في الرغوة التي استخرجتها (6457) واعجنه بها حتى يبقى كبة. ثم جففه ٣ فإذا جف فارفعه فإذا أردت أن (6458) تأكل منه شيئاً (6459) ألق عليه الخل والسكر والخردل (6460) المدقوق (6461) فإنه أشد (6462) لبياضه (6463) وأطيب لعذوبته (6464).

(484

٦

صفة (6465) آخر (6466)

يؤخذ الخردل ، يدق ناعماً وينخل بمنخل (6467) حواري. ثم يعجن في جفنة (6468) ويكون عجينه (6469) يابساً (6470) ويلين (6471) بعد ذلك قليلاً قليلاً (6472). ثم ترش ٩ عليه ماء حاراً (6473). ثم تدلك بالراحة (6474) ذلكاً شديداً حتى ترفع له رغوّة مثل الصابون (6475) ، اطرح فيه قليل الملح الاندراي / وقليل خل. ثم يحمل عليه ماء بارداً 123v ويكون اليد في جوف الجفنة من داخلها قليلاً قليلاً والماء يصب عليه وليكن (6476) بارداً ١٢ جدّاً. ثم يخرج ويتركه ساعة فإنه يوغى (6477) ويرتفع له نفاخات ترش عليه (6478) الماء قليلاً قليلاً حتى يسكن. ثم يؤخذ له فوق الماء بالراحة ويجعل في إناء حتى يخرج مثل البرد (6479) فإن أردت نجعل فيه سكرًا أو طيباً وعسلًا فافعل (6480). ١٥

الباب / السادس عشر

CB 64v

في الصلوصات

١٨

(485

صفة صلص

تفرم البقدونس فرماً يسيراً. وتفرم عليه يسير من (...) (6481) وسذاب ، ويدق في الجرن إلى أن يصير كالمرهم. ثم يعصر ماؤه. ثم تحمص له الكزبرة والكراويا ، وتحمص ٢١ له قلب البندق ، ويدق ويستعمل له أطراف الطيب مع القرفة والزنجبيل وزرّ الورد. ثم تخلط الطحينة بالزيت الطيب ويضاف إلى هذا الصلص قليل من ماء الليمون وخلّ

الخمير وتقتل الطحينة بالزيت وبعده قلب البندق وبعده الكزبرة والكراويا ، وبعد ذلك تدقّ السمّاق وينخل ويضاف إليه الحوائج البقل الذي دقّته والسذاب والنعنع . وإن كان ناقص حموضة زاده خلّ وحاجة وزيت على قدر (6482) ما يشال على اللقمة ويشال في وعاء مدهون ، وتحترز على غطائه بخرقه من فوقه بعد ختمه بالزيت الطيّب .

(486)

٦ صلص بماء حصرم

يؤخذ ماء حصرم ويدقّ قلب البندق دقّاً ناعماً وثوم وكزبرة يابسة وفلفل وقليل شعير وسذاب ، ويسقى بماء الحصرم قليلاً قليلاً / ويدق حتى يبقى قوام الصلص .

CB65r

٩ (487)

آخر

١٢ يؤخذ ماء حصرم أخضر . يجعل فيه بسير ملح ، وتدقّ قلب جوز ناعماً وتجعل فيه أبزاراً حارة وثوم .

(488)

آخر

١٥ يؤخذ بقدونس وسذاب والطرخون والكرفس (...) (6483) ويدقّ ناعماً في جرن

مثل المرهم . ثم أنه يعصر من مائه عصراً جيّداً . ثم يؤخذ ماؤه الذي يخرج منه ، يقلب عليه الخلط ، ثم يؤخذ الجوز ، يحمص قلبه ويخرج من قشره ، ويدقّ دقاً ناعماً حتى يلعب في دهنه ويحمص له شيء من كراويا ، وتدقّها ناعماً ويرمى عليه أطراف الطيب

المدقوق ، ويحبّل بزيت وطحينة شيء يكفيه . فإن كان لركبي فاستعمل فيه الثوم . وإن

كان لبلدي فلا تستعمل ثوماً ، وإن اشتيت أن تضاف عليه خللاً افعل ، وإلا يعمل في

٢١ زبدية وزن درهمين ملح ويعصر على الليمون حتى لا يتمرّر . وإن كان أيام الكبّاد فتعصر

كبّاداً مع الليمون وتضيفه على ذلك المزاج ، وترمي البقدونس والحوائج عليه . وزده ملحاً

يسيراً وزيتاً . وإن كان أيام لوز فقشره من القشرة البرّانية وارميه عليه ، وحركه تحريكاً

٢٤ جيّداً وشيله في قطرميز أو برنية ، واختمه بالزيت الطيّب وغطّيه لوقت الحاجة .

(489)

CB65v / صلص محلى

- ٣ يؤخذ زبيب جوزاني ، يقطع من حبه⁽⁶⁴⁸⁴⁾ ويستخرج بالخل ويحمص قلب اللوز والبندق والفسق ويدقوا بعد التحميص في الهاون حتى يخرج دهنهم ويرمى على ذلك الخل المصفى⁽⁶⁴⁸⁵⁾ ، ثم⁽⁶⁴⁸⁶⁾ يؤخذ⁽⁶⁴⁸⁷⁾ أطراف الطيب كامل ، يصحن في جرن الفقاعي بالخل كما يصحن الفلفل ويرمى عليه ويؤخذ شيء من خميرة العطار ، تدق وتنخل وتدّر عليه ، ويقتل⁽⁶⁴⁸⁸⁾ شيء من زعفران بمسك وماء ورد ويعمل عليه ، ويحرك تحريكاً جيداً . ثم يتبخّر لهذا الصلص⁽⁶⁴⁸⁹⁾ برنية أو قطرميز يعود وعبر ويغمّ رأسه ساعة . ثم تعمل الصلص⁽⁶⁴⁹⁰⁾ في الوعاء ويختم ويشال لوقت الحاجة .
- ٩

(490)

صفة صلص آخر خاص

- ١٢ يؤخذ قلب اللوز المسموط ويخرج من قشره ويوضع على الحجر ويهرس بماء الليمون مراكبي إلى أن يبقى كالمرهم ، وينزل عليه الزنجبيل المطحون وجوزة⁽⁶⁴⁹¹⁾ الطيب أيضاً مطحونة ويخدم في الجرن خدمة جيدة حتى يبقى مثل المرهم . فإن كان هذا الصلص للعوام يضاف / إليه من السكر ما يحليه ، وإن كان للترك فيضاف إليه الثوم⁽⁶⁴⁹²⁾
- ١٥ المزيت⁽⁶⁴⁹³⁾ بالزيت⁽⁶⁴⁹⁴⁾ .

124r

(491)

صفة⁽⁶⁴⁹⁵⁾ الصلص الكامل

١٨

- يؤخذ قلوب الأترنج ، يخلّى في ماء حلو ويؤخذ منها جزء ويدق في جرن الفقاعي ويؤخذ وزنه⁽⁶⁴⁹⁶⁾ بقدونس⁽⁶⁴⁹⁷⁾ ومثله⁽⁶⁴⁹⁸⁾ ريحان⁽⁶⁴⁹⁹⁾ ترنجي ، يدقوا مثل ذلك ويخلطوا ، ويدّر عليهم ملح اندراني مسحوق ويعصر عليهم ليمون أخضر كفايتهم ويعبى⁽⁶⁴⁹⁹⁾ في قناني⁽⁶⁵⁰⁰⁾ ويختم بالزيت الطيب ، ويكون كلّ قنينة زجاج لائدة⁽⁶⁵⁰¹⁾ واحدة . ويدّر عليه يوم استعماله خولنجان وزنجبيل وقرنفل وفلفل ليطيب طعمه . ومن الناس من يستعمله بلا أفاوه⁽⁶⁵⁰²⁾ .
- ٢٤

(492)

صفة صلص مبرد

- ٣ لالتهاب المعدة ، مقوي⁽⁶⁵⁰³⁾ لها ، معين على الحضم ، مقوي⁽⁶⁵⁰⁴⁾ للأحشاء ، مقطّع للبلغم اللزج من المعدة ، مقطّع⁽⁶⁵⁰⁵⁾ لحدة الدم ووهجه ، مسكن لغليانه ، مطفى لغلظه⁽⁶⁵⁰⁶⁾ ، قاطع لما يتولد من السوداء⁽⁶⁵⁰⁷⁾ ويطيب النكهة ويحسن اللون . يؤخذ ريحان ترنجبي نصف رطل وورق بقدونس منقى من عيدانه رطل . يدق كل منهم بمفرده في جرن حجر بيد من خشب . ثم يوزن الجميع ، ويخلط ويضاف إليهم ملح اندراني بقدر ما يظهر طعمه فيه . ثم يعصر عليه ماء ليمون أخضر خمسة أرتال . ثم يخلط الجميع خلطاً جيداً ، ويوضع في إناء مدهون أملس ويستعمله⁽⁶⁵⁰⁸⁾ مع الطعام ، ويضاف إليه⁽⁶⁵⁰⁹⁾ أيضاً نصف رطل خميرة ورد ومثقال زعفران ، فهو نافع إن شاء الله تعالى⁽⁶⁵¹⁰⁾ .

(493)

١٢ صفة⁽⁶⁵¹¹⁾

- سماق وكزبرة يابسة وكراويا وبندق محمص وفلفل وقرفة لف وزعتر وزيت طيب / 124v وطحينة وبقدونس وثوم⁽⁶⁵¹²⁾ وليمون وزرّ ورد ودار فلفل وزنجبيل ودارصيني ونعنع وقليل سذاب⁽⁶⁵¹²⁾ وأطراف طيب ؛ يدق الجميع ويجعلوا⁽⁶⁵¹³⁾ في الزيت والطحينة والليمون ويخمر ويؤكل .

(494)

١٨ صفة⁽⁶⁵¹⁴⁾ صلص يؤكل به السمك المقلي المملوح⁽⁶⁵¹⁵⁾ وغير ذلك

- يؤخذ من الزبيب الطيب رطل واللوز المسموط⁽⁶⁵¹⁶⁾ رطل . يدقهما إلى أن ينعم⁽⁶⁵¹⁷⁾ . ثم يؤخذ من⁽⁶⁵¹⁸⁾ الخردل العكاوي ثلاث أواق وتمرس⁽⁶⁵¹⁹⁾ الخردل بنصف رطل خلّ خمر مرصاً جيداً حتى يخرج خاصيته في الخلّ ، ويرمى التفّل . ثم يلقى على الزبيب⁽⁶⁵²⁰⁾ واللوز المدقوقين . ثم⁽⁶⁵²¹⁾ يؤخذ من الثوم الطيب نصف أوقية . يتشر ويدق ويغلى في زيت طيب إلى أن يأخذ حده . ثم يلقى عليه من البندق المحمص ثلاث أواق وقلب الجوز كذلك بعد دق الجميع . ثم يضاف إلى الأول ، ويضاف إليهم

رطل خلّ خمر . ثم يُغلى عليهم إلى أن يرجع لهم قوام ثخين فيؤخذ (6522) درهم زعفران وزنجبيل وقرفة وفلفل وخولنجان (6523) وسنبل طيب (6523) من كل (6524) درهم . تسحق هذه الحوائج ويضاف إلى الصلص مع قبضة نعن (6525) وثلاث اواق عسل ٣ نخل (6526) ويرفع ويؤكل به السمك فهو غاية في الجودة .

(495)

٦

صفة (6527) آخر

حوائج البقل ، يخرط ناعماً . ثم يؤخذ لوز مسموط . يدقّ مع الحوائج البقل ناعماً ، ويدقّ الثوم (6528) الرأس معهم . ثم يلقى عليهم فلفل وكراويا وزعتر وقرفة / 125r وزعفران قدر الحاجة . ثم يلقى عليه من الخل الطيب ما يغمره . ثم يوضع على النار إلى أن ينقص الخل . فتعصر عليه من الليمون قدر الكفاية . وتقطّع عليه من الليمون المالح ، ويرفع ويؤكل به السمك .

١٢

(496)

صفة خردل

يؤخذ قدح خردل ورطلين (6529) أو رطل قطارة (6530) ونصف رطل خلّ (6400) وثلاث اواق زبيب ومثلها عَنَاب ومثلها لوز وأوقية أطراف طيب ونصف مثقال زعفران وربع وثمان كافور . يدقّ الخردل وينخل مرتين ويعجن بالماء عجناً يابساً . ثم تبَلّه (6531) في الماء ساعة وهو مثل العجين قرصة . ثم تغسله وتخلّه بيدك سبعة أقدام (6532) . ثم تجعل عليه الخلّ . وتدوّبه وتمرته جيداً حتى يرجع كأنه الطحينة . ثم ١٨ تصفيه من الغربال وترمي تفله . ثم تستخرج تفله بقليل خلّ وتصفيه عليه . فإذا صفيته (6533) جعلت عليه القطارة وحركته بيدك إلى أن يختلط . ثم ترمي عليه العَنَاب وتحركه ، وترمي الزبيب وتحركه . وتسمط اللوز وتقرّشه وتشققه (6534) نصفين ، وتخلط ٢١ وتدقّ أطراف الطيب وتخلطه ، وتضرب الجميع وتفرغه في قطرميز أو زبدية (6535) . ثم تقلي السمك (6536) المشقوق بعد أن تبَلّه يومين (6537) وتقطّعه بعد تقشيريه وتقلّيه إلى أن ينضج . ثم تبرده وتجعل في الخردل الزعفران وتخلطه / 125v ثم تجعله على السمك فإنه غاية . ٢٤

(497)

آخر

- ٣ يؤخذ بقدونس ، يخرط ويدق ويعصر ماؤه ويفرم (6538) له شيء من سذاب ونعنع . ثم يخلط بالبقدونس وتحمص الكزبرة والكرابيا وقلب الحوز والبندق واللوز فيسقط (6539) ويصنع بزعفران . ثم يقتل الطحينة بماء الليمون والخل وينزل عليها الزيت
- ٦ الطيب وقليل من الخردل وشيء من الثوم المصلوق المقلي . وتخلط الحوائج بعد دقهم بجرشا . واللوز منصف على وجهه إذا عبته (6540) ، وتجعل عليه السماق وأطراف الطيب والزيت الطيب والنعنع وزر الورد . يخلط جيذا ويعبى في وعاء مدهون أو زجاج .
- ٩ ويختم بالزيت الطيب ، ويشال لوقت الحاجة . وإذا عبى في الصحن جعل على وجهه قلب الفستق المكسر وزر الورد واللوز المصبوغ ويزاد من الزيت الطيب ويقدم .

(498)

١٢ صفة (6541) آخر

- يؤخذ حماحم الريحان . تفرم وتدق ومعه (6542) السذاب أو النعناع بعد فرمه . وإن خرط السذاب بلا فرم كان أحسن . وبندق محمص ؛ يدق مع قلب لوز مسموط وكزبرة
- ١٥ محمصة وكرابيا وفلفل وكمون / وقرفة . يدق الجميع والزيت والطحينة والليمون الأخضر ؛ يعصر على حصة (6543) من ملح ويصفى عليه ويجعل (6544) ويشال .

126r

(499)

١٨ صفة (6545) آخر

- يؤخذ حوائج بقل وسذاب ونعنع يغسلوا ويفرموا ويدقوا ناعما ويجعلوا في زبدية . ثم يؤخذ قلب بندق محمص مهرش وكزبرة وكرابيا محمصين (6546) مدقوقين (6547) وفلفل وزنجبيل وقرفة لف وزر ورد وأطراف طيب . تدق الجميع ناعما ويؤخذ السماق ،
- ٢١ يذبل (6548) ويدق ناعما وينخل ويشال في وعاء . ويعصر الليمون الأخضر على حصة ملح ويصفى من مصفاة على السماق المدقوق المصول . ويدار في الجرن ويعمل عليه
- ٢٤ الزيت الطيب كفايته ، وترمي عليه بقية الحوائج وقليل كمون ، ويجعل (6549) ويشال في

وعاء مدهون. وإن شئت يجعل فيه ثوم مقشور مدقوق بزيت وملح وخل وزيت فإنه طيب (6550) يحيى (6551) ويقيم زماناً.

٣

الباب السابع عشر

فما يعمل من الألبان من الكوامخ والحاجق والكبر والزعر والبيراف وغير ذلك

(500)

٦

كامخ لذيد

126v

يؤخذ الخبز إذا برد فيكسر كسرًا، ويجعل في جرة جديدة مطبق بورد التين / الأخضر حتى تمتلئ الجرة، وتسد رأسها وتكبها على رأسها وتترك (6552) عشرين يومًا وأكثر حتى يعفن. ثم أخرج الخبز وهو عفن وافرده من الورق وجففه (6553) ويعجن له خبز فطير مثله ويكبر (6554) محله وتبسطه رفاقًا وتخمر حتى يخمر. ثم تجففه أيضًا فإذا جف الفطير كالعفن (6555). ثم دق العفن والفطير واعجنه بلبن حليب بارد، واجعله في وعاء ويكون قد جعلت في الوعاء قليل من الزيت الطيب. ثم يترك (6556) في الشمس ١٢ ثلاثة أيام فإذا كان اليوم الرابع اعجنه باللبن الحليب حتى يقوم فيه العود فلا يقوم من شجر التين مقشر. ثم دعه في الشمس ليلاً ونهاراً ويحرك بكرة وعشياً إلى أن يستوي في الشمس وإذا عجنته في اليوم الرابع اعمل فيه الملح فإنه غاية. ١٥

(501)

صفة (6557) كامخ آخر

يؤخذ ربع قح طيب زريع (6558). ثم تسلقه سلقاً خفيفاً. ثم تخرجه من الصليق ١٨ فينشر (6559). فإذا جفف أتركه في دست. ثم اقلبه جيداً. ثم بعد ذلك اطحنه جريشاً. فإذا طحنته فاعزل منه الدقيق ناحية والدشيش ناحية، ويؤخذ الدقيق يعجن عجناً شديداً ويعمل كيباً (6560)، وتركهم يخفوا وتنقيهم وتجعلهم في حبل في الشمس / حتى ٢١ ييبسوا ويصير كالأكسير وتسميه العامة قنة. ثم تأخذ الدشيش الذي عزلته فتجعل في

127r

- وعاء ضيق الفم واسع الجوف كالملطر ، ويجعل عليه غمره وفوقه يسير لبن حليب . ثم يرمى فيه ثلاثة أعواد تين . ويترك بعد ما يغطى رأسه برقّ عشرة أيام . ثم تفتحه وتخطّ يدك فيه ٣ فإذا وجدته يابساً فزده لبناً أو ⁽⁶⁵⁶¹⁾ فاتركه . ويؤخذ عنه ذلك كبة من القمّة تكسر فيه ويغطى بالرقّ وينقب ⁽⁶⁵⁶²⁾ ويشال منه أعواد التين ويخطّ في ذلك النقب ⁽⁶⁵⁶³⁾ عود تين جديد طويل يبلغ إلى أسفل الوعاء . ثم في ⁽⁶⁵⁶⁴⁾ كل ⁽⁶⁵⁶⁵⁾ يوم بعد يوم تخطّ يدك في الوعاء وتضربه . تفعل ذلك ثلاثة أيام واخرجه واستعمله فإنك تجده كالفقاع طعمًا ٦ وكالزعفران لونًا . وعلامة بلوغه أن يصير رائحة عود التين كرائحة الجبن الشامي .

(502)

٩ صفة كامخ من غير لبن

- يؤخذ كعك فينخل وكذلك الزبيب فينزع نواه ويؤخذ سنبل وقرنفل وكمون من كل واحد نصف أوقية ودارصيني أوقية وأربع مثاقيل قرنفل وفلفل أوقية . يدقّ وينخل ١٢ ويخلط ⁽⁶⁵⁶⁶⁾ الجميع بعسل وخل ⁽⁶⁵⁶⁷⁾ وشيء من مري .

(503)

صفة كامخ الطرخون

- ١٥ يؤخذ الخبز ، يعفن بورق التين . فإذا عفّن انشره إلى أن / يبس جيدًا . ثم خذ له لبن الحليب الغني ، ويكون عندك طرخون منقى من عيّدانه . اعجن العفن باللبن والطرخون ويكون ملحّه ظاهرًا حتى لا يحمض ، وحطّه في الشمس في وعاء جديد ١٨ مدهون ، ويكون فيه عود تين . يحرّك فيه مدّة عشرة أيام .

(504)

- وإذا أردت عمل كامخ التنعاع . أخذت من اللبن ثلاثة أرطال ، ويذاب فيه العفن ٢١ والملح المدقوق والزعفران إلى حين يبقى مثل الحريرة وأشدّ ، وذوقه إلى أن يعجبك طعمه . ويكون ملحّه ظاهر . ويؤخذ ورق التنعاع الأخضر ، تدّره فيه بعود تين ، ويكون عملك له في طبّاخ التين والعنب وهو في الشمس . وكلّما اشتدّ زده ⁽⁶⁵⁶⁸⁾ لبنًا . وإن كان

قليلاً عليك فانت تعرف ذلك بمذاقه وحركه كل يوم بكرة ، ويكون على رأسه خرقة إلى أن يستوي ويحمر عند انتهائه . وتضيف إليه ثلاثة أواق زيتاً طيباً وتحركه وتترله .

٣

(505

صفة (٥٥٦٩) كامخ الورد

يؤخذ الورد النصيبيني ، تيبسه وتدقه ، ووقت تطرح العفین يكون معه الورد المدقوق

٦

فافهم ذلك .

(506

128r صفة أعمال الجاحق والكبر (٥٥٧٠) والبيراف وما أشبه / ذلك

٩ أعلم أن اللبن غذاء عظيمًا كثير المنافع والمضارّ إلا أن منافعه أكثر من مضارّه . وقد يعمل منه ألوان من الأغذية تمل النفس (٥٥٧١) إليها لطيبها ولذتها . ومن الناس من لا يطيب له الأكل إلا أن يكون على مائدته جبن .

١٢

(507

صفة (٥٥٧٢) عمل البيراف

١٥ يؤخذ أواني فخار واسعة على هيئة سعة المقالي الواسعة . ثم يجلب اللبن ويصفى إلى المقالي وهو فاتر ساعة يجلب ، وهذا يكون نحو العشاء عند انصراف الغنم من الرعي . ثم يوضع المقلّى تحت السماء في الندى ويغطى بقفص كبير . فإذا كان من الغد وجه الصبح قبل طلوع الشمس تأخذ ما طلع على وجهه بمحارة متطاولة وتجعل ما كشطته في إناء آخر نظيف فخار جديد . ولا تزال تفعل ذلك حتى لا يبقّى على وجهه شيء . ثم تغطيه وتدعه . فإن خفت أن تنزل الشمس يجرّ إلى موضع بارد . ثم يرفع في النهار ما قد طلع أيضاً على وجهه ويقرب (٥٥٧٣) . وكثير من الناس يختار أن يأكل البيراف وحده وهو أطيب ما أكل . وقوم يحبّون أن يأكلوه بالعلس وآخرون (٥٥٧٤) يسحقون السكر الطبرزد ويخلطونه معه ويأكلونه . قال أحمد السفاسي (٥٥٧٥) : وأما أنا فلقد (٥٥٧٦) اخترت (٥٥٧٧) أكله بالخلاب وهو عندي أطيب / . ووصفت ذلك للجماعة من أصدقائي

128v

فاستطابوه وليس الجلاب يكسبه طيبة فقط بل يكسبه منفعة ويزيل ضرره. ومن خاف أن يأكل البيراف وحده لثلا يستحيل في معدته فليأخذ بعد أكله شربة سكنجبين سفرجلي أو يمسّ سفرجلة أو كمثرًا⁽⁶⁵⁷⁸⁾ بتين. ورأيت من يأكل البيراف بالزلاية المشبكة⁽⁶⁵⁷⁹⁾ وأكلته فوجدته طيبًا.

٣

(508)

٦ صفة عمل القنبريس الذي يعمل بدمشق

هذا يعمل من اللبن فيجيء حامضًا ؛ يذخر عندهم ويصلح في الرقاق لأيام الشتاء⁽⁶⁵⁸⁰⁾ ، يصلح منه التبريد والسحاتير⁽⁶⁵⁸¹⁾ وهو حامض دسم طيب. وصفته أن يؤخذ اللبن المخيض فيعقد⁽⁶⁵⁸²⁾ دون عقد الأقط. ثم يبرد ويجعل في رقاق أو في جرار⁽⁵⁸³⁾ بيض ويستعمل السنة كلها.

٩

(509)

١٢ صفة⁽⁶⁵⁸⁴⁾ عمل الأخلاط

وهذا يعمله أهل الجبل⁽⁶⁵⁸⁵⁾ وهو يصلح للمربوطين وأصحاب البلغم وهو من الأغذية التي تطعم الخبز وهو مقدّم في البوارد إلا أنه يولد السوداء. وعمله أن يؤخذ من قلوب الخردل الغضّ شيء صالح فيقطع صغارًا وينشر عليه قليل ملح جريش وبذلك باليد حتى يخرج مائه. ثم يصبّ عليه الماء. ثم يغسل بماء بارد ويصفى عنه الماء ويترك / على شيء حتى يجف. ثم يلقى في شيراز⁽⁶⁵⁸⁶⁾ ، ويخلط به ناعمًا. ويكون الشيراز حامضًا ويصبّ عليه ريب⁽⁶⁵⁸⁷⁾ الماء ويترك⁽⁶⁵⁸⁸⁾ . وربما قطع ورق الخردل صغارًا ويطرح فيه في اللبن غير مفروك فيكون أيضًا⁽⁶⁵⁸⁹⁾ طيب.

١٥

١٨

(510)

٢١ صفة⁽⁶⁵⁹⁰⁾ أخلاط آخر

يؤخذ من ورق الكرفس وورق النعناع فيقطع صغارًا ويفرك باليد. ثم يلقى في الشيراز ويذاب في⁽⁶⁵⁹¹⁾ وزن درهمين خردل ويطيب.

(511)

صفة آخر

٣ يؤخذ قلوب الطرخون وقلوب⁽⁶⁵⁹²⁾ النعناع وقلوب الأترنج فيقطع صغارًا ويترك في الشيراز ويجعل في برنية ، ويصب عليه زيت وقليل ملح مسحوق ، ويترك ثلاثة أيام ويقرّب وعليه زيت فإنه طيب .

(512)

صفة⁽⁶⁵⁹³⁾ عمل اللبأ

٩ اللبأ غذاء رطب⁽⁶⁵⁹⁴⁾ يستحسنه كلّ الناس يغدو غذاء صالحًا نافعًا لأصحاب الصفراء والاحتراقات ويلين الطبيعة ، وكثير من الناس يأكلونه بالتمر ومن الناس من يأكله وحده . صفة عمله : يؤخذ من اللبن الحليب جزئين ومن لبأ الغنم إذا هي⁽⁶⁵⁹⁵⁾ وضعت بعد ثلاثة أيام جزء ، ويخلط⁽⁶⁵⁹⁶⁾ الكلّ ويجعل في قدر برام أو فخار ويجعل على نار هادئة أو رماد حارّ ليلة فإذا كان من الغد تجده قد حمى واحمرّ وجهه ، فخذة وقربه . ١٢ وكلّما نقص اللبأ وزاد في اللبن كان أطيب وأعذب . ورأيت من يجعل اللبأ الربع واللبن النصف / والربع فيجىء طيبًا . وإذا كثر اللبأ يذهب اللبن ويصلب حتى يصير مثل الحجر لا طيبة له ولا لذة . ١٥

(513)

آخر منه

١٨ يؤخذ لبن حليب ويخلط⁽⁶⁵⁹⁷⁾ معه لكلّ رطل بياض أربع بيضات ويضرب به جيدًا في قدر فخار ، ويوقد تحته برفق حتى ينعقد . وليكن فيه مح بيضة واحدة فإنه يجيء عجيبًا .

٢١

(514)

آخر

تأخذ قدر حجر نظيفة وتضعها على النار ، وتنصب فيها من اللبن الحليب ما شئت . وتأخذ قدر ربع ذلك اللبأ لبن حليب فتضعه إلى جانبك . وتوقد تحت القدر بنار ليّنة ، ٢٤

فإذا رغت القدر باللُّبأ وارتفع له زبد ، فخذ بيدك قليلاً قليلاً من ذلك اللبن الرائب فارششه عليه . ثم دعه . فإذا رَغِيَ أيضاً وأزبد برش . ولا تزال (6598) تفعل ذلك وترقق وقيدك (6599) حتى يدخل ذلك اللبن الرائب كله في لبن الحليب . فإذا أدخلته في جميعه نزعته ما تحت القدر من جمر وأقررتها حتى يبرد . ثم أخرجه وهو مسعب (6600) فكله بعسل أو سكر أو تمر .

٦ (515)

صفة (6601) عمل قنبريس

خذ قدور جدد فاجعل فيها خللاً حاذقاً قليلاً . ثم ضعها على النار حتى تغلي . ثم اعزلها عن النار . ثم صب فيها اللبن وارفعها في مكان ، ولا تحركها / فإذا كان من الغد 130r افتحها ، فإنك تجدها يابسة مثل القنبريس .

(516)

١٢ صفة (6602) عمل الشمار (6603) الأخضر باللبن

تفرم الشمار (6604) رفيع ويقتل بالملح جيداً ، ويخلّى في ملح . ثم ينشف اللبن ويدقّ الثوم والنعنع بالزيت ويخلط باللبن ويتبل به الشمار (6605) . ثم يجعل على وجهه ورق نعناع ويفرك عليه زرّ ورد ويجعل عليه زيتون أسود ويقدم . ١٥

(517)

الكرنب باللبن

١٨ يصلق الكرنب ويشال وترش عليه قليل ملح . ثم يدقّ ثوماً بقليل الملح ويجعل عليه زيت . ثم ينشف له اللبن . ثم تفرم السذاب ويلقى في اللبن مع الثوم المدقوق بالملح والزيت . ثم يتبل به الكرنب ، ويخمر ساعة ، ويجعل على وجهه ورق نعناع وزيتون ٢١ أسود وزيت طيب كثيراً ويؤكل .

(518)

صفة (6606) جاجق من حشيشة السلطان

- يؤخذ حشيشة السلطان ، تنقى وتفرم أعني ورقها . لا شيء من عيدانها ، كتقطيع
الملوخية أو أصغر . ثم يعمل في ماجور⁽⁶⁶⁰⁷⁾ وترش عليها الملح . ثم تتلثم بفوطة أو
مندبل . ثم تقتلها بكفك بالملح جيداً إلى أن يشيل ماءها ، إلى أن لا يبقى فيها من المابة ٣
شيء . ثم يصفى له اللبن التركماني الدسم الطيب . وتضربه بقليل ملح جيداً . ثم تشيل
تلك / الكيل⁽⁶⁶⁰⁸⁾ التي قد عصرتها وتفرغها⁽⁶⁶⁰⁹⁾ كلها في وعاء . ثم تخطها في اللبن 130v
القنبريس وتضربها به جيداً ، وإن كان القنبريس يابساً تخلط عليه قليل لبن حليب ٦
ضائي ، تضربها ضرب الجاجق وتخط فيها قدر عشرة دراهم نعناع مفروم⁽⁶⁶¹⁰⁾ مع قليل
زيت طيب وتبيتها . وتصبح من الغد تعبها⁽⁶⁶¹¹⁾ في السكردان ، وتأكّل وتطعم وهو ينفع
الظهر ويقوي الجماع وهو شيء عجيب . ٩

(519)

صفة⁽⁶⁶¹²⁾ جاجق من اللبسان

- يؤخذ من اللبسان خمس باقات أو أكثر ، بنقى ويغسل نظيفاً ويقطع صغاراً ، ١٢
ويضع في زبدية يطرح عليه ثلاثين درهم ملح اندراني مسحوق ، ويدلك باليد جيداً
ويؤخذ خمسة أرتال لبن حامض في كيس نظيف حتى يقطر ما فيه من الماء ويبقى
الثخين منه ويخرج ويخط في وعاء وتخط فيه اللبسان المقطع ، ويحرك حتى يختلط . ١٥
ويضع فيه حوائج الجاجق المذكور أول .

(520)

- صفة⁽⁶⁶¹³⁾ جبن حالوم بصلص⁽⁶⁶¹⁴⁾ ١٨

- يغلى اللبن الحليب بقليل ملح إلى أن ينقص الثلث . ويعمل معه زعر شامي ويتزل
ويبرد ويصفى . ويعمل في الجبن قليل ورق خوخ ، ويعمل اللبن عليه ويشال في مطر لا
يرشح ، ويكبس . فإذا أراد أن يأكل يؤخذ منه ويقطع ويفرم له حوائج البقل ويعصر ٢١
ويعمل في الخل إلى بكرة ويعصر / جيداً ، وتفرم نعناعاً وسذاباً ويدق مع زعر مدقوق
وخردل مصحون ويعجن بالخل إلى بكرة وفلفل وزنجبيل وزرّ الورد مصحون وثوم⁽⁶⁶¹⁵⁾
مدقوق بزيت طيب في ملح وماء ليمون وزيت طيب وقلب بندق محمص وكزبرة وكراويا ٢٤

131r

محمصين وطحينة ويعمل صلص ويعمل فيه الحالوم ويحرك ويخمر من العشاء إلى بكرة ويؤكل.

٣ (521)

صفة (6616) الجبن الحالوم

٦ يغلى اللبن الحليب مع الملح والزعر إلى أن ينقص الثلث ، وينزل من على النار ويبرد ، ويعمل في صرة جبر قليل كندس مصحون يعمل مع الجبن في الصرة في المطر وقلوب النارج والكباد والترنج والليمون والزعر الأخضر ، يعمل راق جبن وراق قلوب وزعر (6617) إلى أن يمتلى المطر ويقلب عليه اللبن المغلي حتى يمتلى المطر ، فيختم بقليل طيب ويكبس ويشال لوقت الحاجة.

(522)

صفة (6618) تتبيل الجبن الحالوم

١٢ يؤخذ الجبن الحالوم ويقطع (6619) ويحط في وعاء ويؤخذ الثوم . يقشر ويدق بقليل زيت وملح ويعصر عليه ليمون أخضر أو خل خمر وقلب جوز محمص مدقوق وزنجبيل . الجميع مثل المرهم . ويجعل عليه كزبرة وكراويا محمصين شيئاً يسيراً وقليل ننع مفروم وعود سذاب ويتبل به الجبن ، ويعمل على وجهه الزيت الطيب ويفرك عليه زرّ ورد وقليل بندق محمص مجروش / ، ويؤكل فإنه لذيد.

(523)

١٨ جاجق

٢١ يؤخذ الخيار ويقشر ويشق صليبا ويدّر عليه قليل ملح ويفرم الشمار والنعناع ويعمل اللبن التركاني (6620) في كيس من بكرة إلى الظهر ، ويعصر الخيار ويعمل في اللبن ويحط عليه وزن درهم مصطكاء مصحون كبير (6621) . يخرّد اللسان من ورقه ويقطع الحزمة نصفين ويحط في قفة ويمك بالملح جيّداً وينقل . ثم ينقع العفين في اللبن الحليب ويمرس جيّداً وينزل من منخل ، ويعمل فيه اللسان ويحرك بكرة (6621) وعشياً إلى أن يطيب ، يعمل عليه الزيت الطيب فهو طيب.

(524)

صفة (6622) كشك خراساني

- ٣ يهرس القمح كما يهرس للمهرسة وينزع ما فيه من الدقيق . ثم يحش (6623) ويؤخذ
الجشيش (6624) يلقى عليه بقدر ماء بلبن وينشف الماء . ثم يخرج منه ويحمله في الشمس
ويغطيه وتطرح فيه لبن حليب أو رائب ، أي ذلك أردت ، وشيئا من ملح . ويضرب في
٦ كل يوم ويغطى حتى يلين ، ويغلى ويحمص . فإذا غلى وحمص وطاب تضيف إليه
البصل والكراث والبقلة الحمقاء والكزبرة الرطبة والكرفس والنمّام والنعناع . فيقطع
الجميع صغارا ويلقى فيه ، ويجعل منه أقراصا ويترك على حصر (6625) حتى يجف . فإنه
٩ مريح .

(525)

صفة (6626) جبن حالوم لذيد طيب

- ١٢ يؤخذ رطل جبن (6627) طري ، يقطع صغارا ويؤخذ له رطلين لبن ضان ، ويجعل في
برنية غير مدهونة . وتربي عليه الجبن ، وتجعل عليه أوقية ونصف ملح . وذوقه فإن
١٣ أعجبك وإلا زده نصف أوقية ملح ، وأرم عليه زعر غير مدقوق / واتركه ثلاثة أيام
١٥ واستعمله (6628) .

(526)

صفة لبن طريف عمل لصاحب الموصل

- ١٨ يؤخذ رطلين لبن نعاج ويحط عليه أوقية لبن حامض وبروق ساعة ويجعل في دست
ويغطى ويدثر (6629) . ويكون الوقيد قليلا قليلا . ويكشف عنه ساعة بعد ساعة فإذا
جمع قشره يكون قد استوى ، فيشال ويؤكل بالسكر أو وحده فهو لذيد .

٢١

(527)

صفة (6630) ما (6631) يحمض (6632) اللبن في الشتاء

- ٢٤ يؤخذ الحصرم المجفف ، ينقع في ماء حار . ثم دقه وصفيه وصب عليه من لبن
الحليب ما تريد فإنه يحمض وبصير رائبا .

(528)

صفة (6633) عمل اللبن الياغرت

- ٣ يُغلى اللبن البقري أو الجاموسي ويشال بعد أن يُغلى حتى يشق ويبرد (6634) . فإن كان قنطار مصري تأخذ رطل لبن مقطوع وهو خميرته ، وتأخذ نصف أوقية منفحة مضروبة بالماء ، وتخلطه في الماجور وتغلاؤه بالأوعية . إن عملته بكرة طاب عشية وإن عملته عشية طاب بكرة . ٦

(529)

صفة زعتر شغل الموصل

- ٩ يؤخذ الزعتر ، يقطف ويغسل ويصفى من الغسيل ويغسله بالملح . ثم يغسله بمش الجبن وتعصره . ويكون قد هيأت له قنبريس تركاني طيب ؛ تقتل القنبريس بقليل ملح ، وتترك هذا الزعتر عليه مع باقتين نعناع . ثم يجبل ويؤكل بالزيت .

(530) ١٢

صفة زعتر مدقوق

- ١٥ يؤخذ زعترًا . بذبل وينقى ويدق ويعصر / . وتأخذ العفنين . تدق معه قليل ملح ١32v وتنزله على الزعتر . ثم تجعل على كل عشرة أرتال من الزعتر رطلين زيت طيب . ويجعل باللبن الحليب . وإن غليته كان أجود ، ويشال في قدر مدهون ، ويغطى ويحرك بعودتين كل يوم في الشمس عشرة أيام . وكلما نشف تزيد لبن حليب وتحركه . فإذا انتهى يؤكل ١٨ فهو لذيد شهبي .

(531)

صفة قنبريس

- ٢١ يؤخذ اللبن الحليب ، يُغلى حتى يفور . ثم يعمل في قدر جديد . ويخلي حتى (6635) يبرد ساعة . ويؤخذ من اللبن الياغرت ، لكل عشرة أرتال نصف رطل لبن ياغرت ، ويحرك بالمغرفة ويغطى ويحط في موضع دافئ ، ويجعل تحته قليل لبن ويترك من العشاء إلى بكرة . فيصبح مثل القرص . فتجعله في كيس وتصفيه بصير قنبريسًا . تفرغه من الكيس ٢٤

وتعمل عليه ملح. ويخدم ويشال في وعاء ضاري نظيف يقتل به البساسة والبازار والخيار⁽⁶⁶³⁶⁾ والبادنجان وما أردت. يجيء غابة.

(532)

٣

صفة زعتر

ينقى الزعتر من ورقه. ويغسل ويعصر من مائه. ويحط في ماجور ويعرك بالملح. ويخل في فيه ساعة ويعصر. ويكون قد نعت له العفين باللبن الحليب واليسير من الملح ويخدم⁽⁶⁶³⁷⁾ باليد كل يوم / ثلاثة أيام. وينزل من المنخل ويعمل فيه الزعتر ويحرك، ويعمل عليه قليل زعتر شامي منقى مدقوق ويسير جنب شامي مدقوق ويحرك ويجعل في وعاء مدهون ويخمر بزيت طيب⁽⁶⁶³⁸⁾.

133r

(533)

صفة عمل زعتر

يؤخذ الزعتر. ينظف ورقه ويغسل ويمعك بالملح ويعصر. ويعمل عليه زيت طيب لكل عشرة أرتال منه رطل زيت. ويعمل في برنية مدهونة ويكلس ويزاد ملح مصحون. فإذا أردت تتبله تدق له الثوم المقشور بقليل ملح وزيت حتى يصير مثل المرهم. وتدق له الجوز ويؤكل فهو غابة.

١٥

الباب الثامن عشر

في سائر أصناف المخللات من اللفت والبصل وتخليل الفواكه والبقول على سائر أصنافه وتعليق الليمون والكباد وغيره⁽⁶⁶³⁹⁾

١٨

(534)

عمل اللفت بالخمير

تأخذ اللفت، تقشره وتقطع وتغلي عليه في دست غلوة، ويجعله في الإناء الذي تريد، وتذوب الخمير والملح في الماء. وتقلب عليه غمره. وتأخذ الخردل، تدقه ناعماً

٢١

وتستحلبه من خرقه مثل ما تستحلب بزر⁽⁶⁶⁴⁰⁾ بقله⁽⁶⁶⁴¹⁾ ، وتسكبه فوقه وتغطي رأسه وتشيله ، ولا تلمسه حيناً وليكن الخمير والخردل على قدر ما يكون اللفت .

(535)

٣

لفت آخر

١33v يؤخذ من اللفت / الطري الحلو فيقشر ويفلق بالسكين بحيث لا يبرأ⁽⁶⁶⁴²⁾ بعضه من بعض . ثم تدّر عليه الملح المسحوق ويترك ليلة حتى ينصل ماؤه . ثم يجعل في برنية نظيفة وبزعفران⁽⁶⁶⁴³⁾ إن⁽⁶⁶⁴⁴⁾ يصبغ أصفر ، ويغمر بخلّ الخمر الصافي . وإن أردته أحمر فبالعصفر يصبغ . وإن أردت أن تجعل فيه الخردل فافعل .

(536)

٩

لفت آخر يؤكل بعد يوم واحد

١٢ وهو أن يقشر ويصلق نصف صلقه . ثم يخرج ويترك⁽⁶⁶⁴⁵⁾ حتى ينشف ماؤه . ثم تجعل في قدر مع الخل ويصبغ بما ذكرناه أولاً .

(537)

صفة⁽⁶⁶⁴⁶⁾ آخر من اللفت يعمل للسنّة

١٥ يؤخذ ويقشر ويقطع قطعاً مربعاً غلاظاً ويدّر عليه الملح ويبيت في إناء حتى ينصل الماء . ويُشال بعد ذلك ، ويعمل عليه الخلّ والحوائج ، وكذا عمل سائر اللفت .

(538)

١٨ صفة عمل الخردل لأجل اللفت وغيره

٢١ يؤخذ الأبيض منه ، يدقّ بالملح اليسير حتى لا يتمرّر . ويستخرج اللفت وغيره والبندق أيضاً الذي يجعل في المخلاتات ، يحمّص وينزل حتى يبرد ويزول قشره ويبيض ، ويدقّ ناعماً . وكذلك الجوز يخلط بالخردل ويحل على ما يختاره من أعمال المخلاتات من اللفت وغيره .

(539)

134r صفة لفت يقيم / شهرًا .

٣ يقطع اللفت كما ذكر أولاً ، ويغلى الماء في دست آخر حتى يقلب . ويرمى اللفت ويشال الدست عن النار⁽⁶⁶⁴⁷⁾ ، ويجعل على مصفاة ويعصر باليد حتى تنصل الماء . ويدّر عليه الخردل والملح وهو فاتر ، ويعمل عليه الخلّ والحوائج كما ذكر⁽⁶⁶⁴⁸⁾ .

(540)

٦ صفة آخر يؤكل في أيام بسيرة

يقشّر ويعمل ويصلق ناضجًا ويبيّنًا كما ذكر ، وهذه قاعدة مقرّرة وكذلك⁽⁶⁶⁴⁹⁾ الباذنجان الذي ينقع في الماء والملح ليلة ويغمر بالخلّ . وأمّا الذي للشهر فبالماء المغلي .
٩ وأمّا الذي يؤكل في يومه فيغلى حتى ينضج ويطيّب كما ذكرنا .

(541)

١٢ صفة آخر لفت أبيض مخللاً

يؤخذ اللفت ، يقشّر ويقطّع مربعًا كبيرًا على قدر ما تريد . فإن⁽⁶⁶⁵⁰⁾ كنت تريد له سنة⁽⁶⁶⁵¹⁾ يعمل كما ذكر أولاً . وإن كان لشهر فكما⁽⁶⁶⁵²⁾ ذكر⁽⁶⁶⁵³⁾ . وتدرّ عليه الملح حتى يدخل في أجزائه فيذبل⁽⁶⁶⁵⁴⁾ وينصل من الماء ، وتدرّ عليه الخردل المدقوق بالملح . وتقلب عليه خلّ خمر بعسل وأطراف طيب ، وتجعله في إناء غمرة ويجعل عليه نعناع وأطراف طيب ، وتضعه في إناء وسيعة⁽⁶⁶⁵⁵⁾ . ويجعل عليه نعناع وسذاب ورق وقلوب⁽⁶⁶⁵⁶⁾ . ومن أراد سكرّ افعل ومنهم من يدرّ عليه أطراف الطيب والسمسم المقشّر .

(542)

٢١ صفة⁽⁶⁶⁵⁷⁾ لفت رومي

يؤخذ لفت صغار وكبار على قدر ما تريد ، تقطّع عروقه ويخلّى / عقصه قدر أصبع وشيء بلا عروق ولا ورق ، فيقشّر ويشقّق سبعة أو ثمانية شقاق طولاً وعرضًا .

134v

ويدرّ عليه ملح وماء ورد⁽⁶⁶⁵⁸⁾ ويترك يومين وليلتين. ثم يشال من الماء والملح ويحشى شقوقه خردلاً وملحاً. ويقلب عليه خلّ خمر ويترك. فإنه يبقى سنة كاملة.

٣ (543)

صفة⁽⁶⁶⁵⁹⁾ لفت أصفر

تقطع صغاراً وكباراً بعد أن تقشره. ويصبغ بالعصفر⁽⁶⁶⁶⁰⁾ لوناً مليحاً ترضاه
٦ وصبغته إن تدقّ العصفر⁽⁶⁶⁶⁰⁾ ويعرك بالخل به⁽⁶⁶⁶¹⁾ ويصبغ ويقلب عليه خلّ
محلى⁽⁶⁶⁶²⁾ بعسل أو سكر ويجعل عليه نعنec وسذاب وأطراف طيب وسمسم مقشور.

(544)

٩ صفة⁽⁶⁶⁶³⁾ لفت آخر أصفر⁽⁶⁶⁶⁴⁾

يقطع اللفت صغاراً ويصبغ بزعفران. فإذا أخذ حذّه من الصبغ قلب عليه خلّ
محلى⁽⁶⁶⁶⁵⁾ بعسل أو سكر أو دبس ونعنec وورق سذاب⁽⁶⁶⁶⁶⁾ وخردل وأطراف
١٢ طيب.

(545)

صفة⁽⁶⁶⁶⁷⁾ لفت محشي

١٥ يؤخذ اللفت ويذبل⁽⁶⁶⁶⁸⁾ كما⁽⁶⁶⁶⁹⁾ ذكر. ويدرّ عليه الخردل. ثم يؤخذ زبيب
أسود يدقّ دقاً ناعماً ويصفى بخلّ خمر دفعات حتى لا يبقى من الزبيب شيء بحيث
يكون خائراً⁽⁶⁶⁷⁰⁾. وإن كان حامضاً يحلى ويجعل فيه نعنec وسذاب وأطراف طيب
١٨ وسمسم مقشّر وشهدانق⁽⁶⁶⁷¹⁾ محمّص. ويجعل⁽⁶⁶⁷²⁾ على اللفت غمرة⁽⁶⁶⁷³⁾.

(546)

صفة⁽⁶⁶⁷⁴⁾ عجمي

٢١ يؤخذ ورق اللفت. يقطع من وسط اللفت ويرمى العروق الطوال / الذي ليس فيه
ورق. وينقى⁽⁶⁶⁷⁵⁾ الورق جميعه بما فيه من العروق ويقطّع طول ثلاث أصابع. والذي

- يكون رؤوسه صغارًا تترك على حالها وينقى (6676) . العاسي (6677) منه يرمى والورقة الصفرة (6678) أيضًا . والرؤوس تشقق أربع فلق ولا يبرأ (6679) بعضه من بعض . وتخلّى العروق في العقصة (6680) كما هي . وهذه يُغلى لها الماء ويرمى فيه بحيث ينزل من الماء ٣ ويشال الدست من على النار فيصفى عنه الماء ويدّر عليه الملح والخردل وهو سخن وينزل حتى يبرد . وتأخذ الخلّ تجعل فيه بندق محمص مدقوق . كما ذكر أولاً شيئًا جيدًا . وزيت طيب وكزبرة يابسة محمصة مدقوقة . وكراويا وأطراف طيب وثوم ٦ مدقوق (6681) وسمسم مقشّر وشهدانق . وتقلب الجميع على ورق اللفت ويشال في وعاء وتكثر زيتة . ومن أراد أكله بسرعة ينضجه على النار كما ذكر . ومن أراد لسنة (6682) لا يجعل (6683) في الماء المغلي . ومن أراد أن يحليه بسكر وعسل فعل . ويجعل فيه قطع الجوز المحمص المقشّر . وإياك أن تجعل فيه قلب جوز مدقوق . فإنه يرزق الخلّ والبندق . وأجود من جهة الطيب .

(547)

١٢

صفة (6684) لفت بحبّ رمان

- بصفى (6685) بخلّ خمر دفعات بحيث لا يبقى في حبّ الرمان شيء . وتجعل / فيه عسل أو سكر . ويشال على النار ويعقد عقدًا جيدًا . ويجعل فيه نعناع وسذاب وأطراف ١٥ طيب وفلفل وزنجبيل وخشخاش وسمسم وشهدانق (6686) وقطع جوز محمص . فإذا عقد يؤخذ الثوم (6687) المقشّر بالسكين قطعًا ويُقلّى في الشيرج إلى أن يحمرّ الثوم ويرمى عليه بعد ذلك . وتقطع اللفت وتقرّره صغارًا ويدبل كما ذكر . ويسلق على قدر ما تريد . ١٨ وتجعله في حبّ الرمان ويغلى عليه غليان . فإنه من خيارها . وأما تلوين اللفت فإن أردته أصفر فبالزعفران بعد أن يقطع . وإن أردته أزرقًا (6688) فالنيل . وإن أردته أحمر فبالخبّازة (6689) . وإن أردته أبيض فيترك على حاله . ٢١

(548)

صفة (6690) لفت عجمي سهل المآخذ

- نحتاج إلى لفت وكزبرة يابسة وكراويا وخردل مطحون بقدر الكفاية ؛ يصلق اللفت ٢٤ ويبرد . وتضيف إليه الحوائج المذكورة بقدر الكفاية .

135v

(549)

صفة (6691) أخرى (6692)

٣ يقشّر ويخړط قدر القول ويعمله في ماء وملح بومين ويشال ويعصر جيّدًا ويعمله في الخلّ الخمر وعسل النحل وأطراف الطيب والنعناع ويتبل ويشال.

(550)

٦ صفة (6693) لفت أبيض بخميرة

١36r يؤخذ دقيق الشعير ، يعجن بخميرة وماء سخن ويسير ملح . ويخلّى حتى يحمض حمضًا / جيّدًا . فإذا أخذ حدّه يصفّى بماء سخن قد سلق فيه اللفت ويشال ناحية ويمرق (6694) ويصفّى أولاً فأولاً بحيث يبقى رقيقًا فيشرب ، ويرمى فيه اللفت المقطّع المقشّر بعد أن يصلق في الماء نصف نضاجه ، ويؤخذ ماؤه يحلّ به الخميرة واللفت يدّر عليه الخردل وينزل حتى يبرد وينزل في المرقّة (6695) بالخميرة ، وتكثر (6696) نعنائه وسذابه جيّدًا وورق النارج وأطراف الطيب ويدّر في الخميرة التي فيها اللفت في مكان (6697) دافئ ، ويشال منه ويؤكل.

(551)

١٥ صفة (6698) أخرى (6699) لذيد الطعم

١٨ يؤخذ نصف قنطار لفت ، يقشّر ويلقى في قدر في مرّة أو مرّات ويغمر بالماء ، ويوقد عليه حتى يسخن الماء جيّدًا ولا يبلغ الغليان . ثم يترك ويصبّ عليه ماء باردًا فيبرد ويجعل في دنّ . ويؤخذ رطلين ونصف خميرة عجينة قح فيحلّ في الماء البارد الذي برد به اللفت ، ويلقى على اللفت حتى يغمره . وإن أعوزه (6700) من غمره ، صبّ عليه ماء باردًا من مائه المغسول به ، ويؤخذ نصف ثمن قدح خردل تستحلب في الماء حتى تخرج قوته فيلقى عليه ، ويمعك باليد حتى يختلط . ويرد أعلاه أسفله ويترك إلى أن يصلح طعمه ويستعمل.

(552)

٢٤ صفة (6701) آخر

يقشّر ويقطّع ويغلى بماء وملح ويخرج وفيه بعض صلابة . ويؤخذ خلّ خمر /
وعسل نحل أبيض أو سكر طبرزد أو خردل مسحوق . ويجعل في براني ملونة ، برنية
بزعفران وبرنية بعصفور وزعفران ، ويكون مزج جميع ذلك في البراني . وتسدّ رؤوسها إلى ٣
أن يعلق الصبغ (6702) باللفت ويأخذ الطعم ويستعمل بماء الورد .

(553)

صفة (6703)

٦

يقشّر اللفت ويقطّع صغارًا وكبارًا ، ويصلق بحيث يغلي غلوتين ليخرج (6704) وفيه
قوة . ويتبل بالخردل والملح . ويجعل في حقّ ويخرط عليه سذاب . وتأخذ خميرة
حامضة لها خمسة أيام نخلّ بماء حارّ وتخلّيها حتى تتركه ، ويصفى ماؤها ويصفى الماء على ٩
اللفت أربعة أيام ويستعمل .

(554)

صفة (6705)

١٢

يقشّر ويقطّع ويدرّ عليه ملح وشيء من أطراف الطيب والأفاوه (6706) ودارصيني
ومصطلكاء مسحوقة ، ويفرك باليد جميعه . ثم يجعل في برنية زجاج . ثم يصبّ عليه
غمرة من الخلّ الجيّد . ومن أراد أضاف له عسل النحل وصبغه (6707) بالزعفران . ١٥

(555)

صفة (6708) لفت عجمي

يؤخذ عقص اللفت ، تصلق نصف سلقه ويحطّ في خلّ وخردل وطحينة وبندق ١٨
وقلب جوز وكزبرة يابسة وزيت طيب وكراويا .

(556)

صفة (6709) آخر (6710)

٢١

يؤخذ لفت يسلق وينشف من الماء ويعرك بالخردل (6711) والمال (6712) حتى يدخل

137r في جسمه (6713). ثم يؤخذ له السكر وخلّ الخمر والخال / والزعفران الشعر . فيلقى عليه ويخمر (6714) ثلاثة أيام فإنّه يجيء كلون الذهب .

٣ (556)

صفة (6715) لفت آخر بخميرة

٦ ينقع بياض اللفت المقشّر المقطّع طوالاً (6716) ومدورًا في ماء وملح ثلاثة أيام . ثم يغسل وينقع في ماء حلو يومين . ثم يؤخذ أربعة أرتال خميرة تذاب بالماء حتى يصير رقيقًا جدًا ، وينزل حتى يركد فتأخذ صافيه . ثم يرفع اللفت من الماء ويلقى في برنية ويلقى عليه من صافي الخمير . وثلاثة (6717) أو اق خردل مسحوق مغسول بالنظرون والسذاب والنعناع ويسير من زرّ الورد ، ويترك خمسة أيام ويغير (6718) السذاب والنعناع الأول بغيره ، ويجدد له خميرة ويحلّ بسكر أو عسل . وكلّما أراد تناوله يحرك الوعاء فإنّه غاية .

١٢ (557)

صفة الزيتون المكلس

١٥ يؤخذ الزيتون المنقى السالم من العاهات (6719) ، فتغسل له الخوابي وتعمل فيها . ويؤخذ الكلس (6720) لطفًا (6721) ويبيت إلى الغد . ثم يؤخذ القلي فيدقّ جيد (6722) وينخل ويحطّ (6723) على كلّ مدّ من الزيتون أوقية كلس وأوقية قلي ووزن المدّ الشامي عشرة أرتال مصري . ثم يؤخذ من الماء ما يغمر الزيتون ويطرح في قدر من نحاس . ويلقى عليه الكلس والقلي ويغلى الماء حتى ينقص الثلث . فإذا نقص الثلث أنزله / عن النار . ويحطّ في وعاء من فخّار ويبيت (6724) الليلة ، فيصبح رائقًا كالشيرج ، فاقلب (6725) من الماء الرائق على الزيتون غمرة (6726) ، ويجعل على وجه الزيتون من أعلاه مها كان من الورق الأخضر ويثقل بحيث لا يصعد الزيتون إلى أعلى الماء فيسودّ ، ويبقى في الخوابي ثلاثة أيام . ثم يؤخذ منه زيتونة وتكسر فإن وجدت نواتها قد اسودّت وحلّى طعمها فيشال الزيتون ويوضع في آنية ويغسل بالماء حتى ينظف . ثم يرفع لساعته لثلاً يسودّ ، فيوضع في ماء حلو بلا ملح ثلاثة أيام . ثم يوضع في ماء وملح (6727) شيئًا جيّدًا ويؤكل .

137v

١٨

٢١

٢٤

(559)

صفة (6728) زيتون آخر مكلس

- ٣ يؤخذ الزيتون الجيد الأخضر حين يصير فيه الزيت السالم من الضربات (6729) والخدوش . ينزل في إناء مدة يومين وعليه من الماء ما يغمره . ثم يخرج من الماء ويحط عليه ماء آخر وكلس لكل مد زيتون أوقيتين بالدمشقي كلس . ويبقى في الكلس إلى حين يطيب فيرفع ويغسل وينزل في ماء وملح ويؤكل .
- ٦

(560)

صفة (6730) زيتون مرمد

- ٩ يؤخذ لكل مد زيتون أوقية كلس ومد رماد منخول ، يخلط الكلس والرماد (6731) ويعجن بالماء إلى حين يصير مثل العصيدة ، ويحط على الزيتون ويحرك . ويطين على وجه الزيتون من الرماد والكلس ، ويترك في الوعاء / ثلاثة أيام . وبعد ذلك يكسر زيتونة فإن كانت النواة قد اسودت ، فتقل الماء ويغسل وينزل في ماء ثاني ثلاثة أيام . وبعد ذلك يغسل ويرفع في (6732) الماء والملح فإذا أردت رفعت منه وأكلت .
- ١٢

(561)

صفة (6733) آخر منه

- ١٥ يؤخذ الزيتون الأخضر السالم من الخدش الصلب (6734) . يحط في وعاء ويصب عليه من الملح والماء ويترك أسبوعًا . ثم يغربله (6735) الرماد ويطرح عليه بحسب الحاجة حتى يجبل به كالطين ، وينزل مقدار شهر أو أكثر ويغسل ويؤكل .
- ١٨

(562)

صفة (6736) عمل زيتون أسود

- ٢١ يؤخذ زيتون تدمري (6737) ، ينزع نواه ويخرج من ظاهر المنخل ويبخر ببخور (6738) عود قاقلي وقشر جوز يابس . فإذا أخذ حقه من الدخان ، يدر عليه كسيرة يابسة وبقدونس مخروط وزيت طيب وقلب جوز محمص مهش وقطع من الليمون المالح الصغار ، ويشال في إناء مبخر نظيف .
- ٢٤

(563)

صفة (6739) صنف آخر منه

٣ يؤخذ الزيتون فيترع من (6740) نواه ويدق له جوز محمص ويخل بماء الليمون ويعمل فيه أطراف طيب وطحينة ولحمون مالح مقطع وبقدونس غرط ونعناع وسذاب ، ويخل به بحيث يشال على الخبز ويعمل على الكزبرة والكراويا ويسير الفلفل (6741) .

٦ (564)

صفة (6742) زيتون طيب

٩ يؤخذ الزيتون المستوي فيرمى (6743) نواه / ثم يدق له الثوم بقدر ما يظهر فيه طعمه . ثم يقشر الجوز السالم من الزنخ (6744) ويدق ناعماً ويفرك بهما فركاً جيداً إلى أن يخالطه . ويعمد إلى الشيرج الطري الجيد فيقلب (6745) عليه منه جزء (6746) صالحاً ويعاود فركه . ثم يقشر اللوز ويصبغ ألواناً ويزين به ، ويدر عليه شيئاً يسيراً من السمسسم والسماق الناعم والزعر والنعناع ، ويكبس في (6747) برنية أو باطية ، ويكثر شيرجه فهو نهاية في الطيب (6748) .

(565)

١٥ صفة (6749) زيتون متبل

١٨ يؤخذ الزيتون ، يفسخ (6750) ويقلع نواه ويعصر نصف عصره ويغير عليه الماء حتى يخلّى ، ويعصر عصراً جيداً ويؤخذ له كراويا وكسفرة محمصتين بقدر الحاجة وأطراف طيب وقلب بندق وطحينة وخلّ خمر حاذق كفايته ، ويتبل ويعمل في إناء ثلاثة أيام ، وتقلب عليه الزيت الطيب ويستعمل .

(566)

٢١ صفة (6751) آخر متبل (6752)

تأخذ الزيتون الأسود ، تنزع عجمه ويدق (6753) في جرن خشب وإلا (6754) في

هاون دقًا ناعمًا ويدق⁽⁶⁷⁵⁵⁾ له السمّاق وينخل . ثم تأخذ الليمون المالح ، تقطّعه صغارًا وتدقّ له قلب الجوز والكراويا وقليل الفلفل وتسقيه بالشيرج⁽⁶⁷⁵⁶⁾ وكلّما كثرت الحوائج التي ذكرناها⁽⁶⁷⁵⁷⁾ كان أجود إلّا السمّاق فيكون⁽⁶⁷⁵⁸⁾ قليلًا . وتأخذ من الثوم⁽⁶⁷⁵⁹⁾ ٣ منها أحببت ، تدقّه في الجرن ناعمًا وتخلطه / مع⁽⁶⁷⁶⁰⁾ الحوائج ، وإن كان أخضر فقطعه صغارًا مثل العدس وارفعه إلى وقت الحاجة .

139r

(567)

صفة⁽⁶⁷⁶¹⁾ زيتون آخر⁽⁶⁷⁶²⁾ طيب⁽⁶⁷⁶³⁾

تأخذ من الزيتون الأسود الصحيح ما شئت . ثم تأخذ له قلب جوز وبندق ونحْمَصُها وتقرّشهما وتدقّها ناعمًا . ثم نحْمَصُ الكزبرة⁽⁶⁷⁶⁴⁾ وتدقّها وتقطّع له الليمون المالح قطعًا صغارًا وتأخذ له الشيرج⁽⁶⁷⁶⁵⁾ أو الزيت⁽⁶⁷⁶⁶⁾ المغسول فتقلبه عليه وتخلطه بعض⁽⁶⁷⁶⁶⁾ في بعض وترفعه إلى⁽⁶⁷⁶⁷⁾ وقت الحاجة .

(568)

صفة⁽⁶⁷⁶⁸⁾ زيتون مبخر

يؤخذ الزيتون عند إدراكه ، إمّا الأسود أو الأخضر وهو أجود للبخور ، فيرضّ وتجعل عليه كفايته من الملح ، ويقلب كل يوم إلى أن تزول مروريته⁽⁶⁷⁶⁹⁾ وأرخى ما يكبّ عنه . ثم يبسط على طبق مشبك حتى ينشف . ثم يدقّ الثوم المقرّش والسذاب⁽⁶⁷⁷⁰⁾ والزعر المنقّى حسب الكفاية ويؤخذ منه درهم وقطعة من جوز⁽⁶⁷⁷¹⁾ فيها⁽⁶⁷⁷²⁾ لبّها وقطعة مغموسة في شيرج⁽⁶⁷⁷³⁾ وخلّصه من نواه . ثم يجعل الجميع على نار هادئة ، وتسدّ⁽⁶⁷⁷⁴⁾ باب⁽⁶⁷⁷⁵⁾ الكانون وتجعل الطبق الذي فيه الزيتون فوقه ، ويغطّى⁽⁶⁷⁷⁶⁾ بطبق بحيث يعبق هذا البخور ويترك على حاله يومًا كاملاً . ثم يردّ إلى إناء ويخلط به الثوم والزعر المدقوقين وشيء من قلب جوز مرضوض وكفّ سمسم⁽⁶⁷⁷⁷⁾ / محمّص ويغلى ٢١ قليل شيرج⁽⁶⁷⁷⁸⁾ بجبات كمّون وبطرح عليه . وتبخّر برنية مدهونة بهذا ويجعل فيها ، ويغطّى ويترك أيامًا حتى تنكسر⁽⁶⁷⁷⁹⁾ حدة الثوم ويستعمل .

139v

(569)

صفة (6780) البصل

٣ يؤخذ البصل اليابس السليم من العفن المدور وينقى وينظف، ويجعل عليه الخل الحاذق إلى أن يدرك. ومن الناس من يلقيه في الماء والملح حتى يقيم مدة. ثم يغسل بالماء وينقل (6781) حتى ينصل ماؤه. فإذا أجف (6782) جعل في الخل.

٦ (570)

صفة (6783)

٩ وهو قليل الإقامة: يؤخذ البصل الكبار، يقشر ويشق صليبا بحيث لا يتخلى بعضه في بعض، وتقلب عليه ملح كثير وماء يوما وليل. ثم يعصر من الماء ويحشى الصليب قلوب النعناع وكرفس بقدونس وسذاب وكزبرة محمصة مدقوقة وكراويا. ويعبى في قطرميز (6784) ويصب (6785) عليه خل حاذق وزيت ويخلى أياما ويؤكل.

١٢ (571)

صفة (6786)

١٥ يقطع البصل قطعاً كباراً، ويغسل (6787) بالماء والملح ويقلب عليه الخل وماء الليمون والزيت والبقدونس المخروط والنعنع والكزبرة والكراويا وأطراف الطيب، ويؤكل بعد يوم.

(572)

١٨ صفة (6788) آخر يقيم سنة لا يتغير

٢١ يؤخذ البصل الصغار فيقشر ويجعل في إناء. ويقلب عليه ماء وملح وينقع في ذلك مدة عشرين يوماً، ويرمى عنه الماء ويحط عليه خل / حاذق كل يوم عشر مرات. ثم 140r يصفى من الخل الذي عليه. ثم يلقى عليه أيضاً من الخل الحاذق ما يغمره في خزانة. ويشال فإذا وضع في السكردان يقشر (6789) ويعمل في السكباغ فهو طيب لذيد.

(573)

صفة البصل المكبوس

- ٣ يؤخذ البصل النظيف المدور (6790) الذي ليس فيه عفن ، يملأ (6791) به جرة . ثم
يصب عليه الخلّ غمرة . ثم يغطيه بداخلة (6792) خوص أو ليفة حتى يخرج بخاره لثلاً
يتلف ، ويؤكل بعد خمسة عشر يوماً . فإذا فرغ البصل ، وأردت تعمل غيره فاطرح فيه
٦ بصلاً آخر وزده (6793) ملحاً وخلّاً مثل (6794) الأول .

(574)

صفة تحليل البصل والباذنجان

- ٩ تأخذ من البصل المدور والباذنجان الصغار ما أحببت ، فتشقق الباذنجان وتحشيه
بأطراف (6795) الطيب . ولا تقشّر البصل وصفّفه ساف بصل وساف باذنجان . واقلب
عليه الخلّ وكل منه فهو طيب (6796) .

١٢

(575)

صفة (6797) تحليل جوز أخضر

- ١٥ يؤخذ (6798) الأخضر قبل (6799) أن (6800) يعقد (6801) قلبه في شهر نيسان (6802)
بحيث يقطع (6803) شيئاً كثيراً وينقع (6804) في ماء وملح مدة عشرين يوماً بحيث لا يبقى
١٤٠٧ ماؤه / أسود ، ويحلّوا فعند ذلك يرفع سريعاً (6805) ويغسل وينشف ، ويقلب عليه الخلّ
الحاذق ، وتجعل فيه الأباذير (6806) والثوم (6807) الصالح (6808) . فإنه يجيء طيباً .
١٨ ويعمل فيه النعناع والكرفس فإنه مليح (6809) نافع من البلغم .

(576)

صفة (6810) تحليل الكبّاد واسمه مسكل (6811) منكل (6812) من الجوّاري (6813)

٢١

القصوريات

يؤخذ الكبّاد المراكبي (6814) المنتهي البالغ المشحم بالقشر ، فيؤخذ قشره ، يقطع
شوابير (6815) كباراً ويُقلّى بالشيرج (6816) حتى ينضج . ثم يؤخذ له ، يفصّص كلّ فصّ

ناحية ولا يمش (6817) القشر الذي عليه ، يجعل (6818) في إناء ويقلب عليه خلّ خمر (6819) حاذق ويخلّى (6820) بعسل أو سكر ، ويجعل في الخلّ بندق محمّص مقشور بحرّش (6821) شيئاً جيّداً ، وأطراف طيب ونعناع . والشواير المقلية فتجعل في الخلّ وهو سخن (6822) وتخلّى تخلية جيدة ، ويشال أيام (6823) ويؤكل (6824) .

(577)

٦ صفة (6825) كبّاد مملّح

يقطّع الكبّاد شواير (6826) . ثم يصحن له الملح ويصنّج من زعفران . ثم يملّح به الكبّاد ، ويعصر له من الكبّاد غيره ، ويصنّج أيضاً ماؤه بالزعفران والملح ويعمل في برنية (6827) مدهونة ويسقى به الكبّاد ، وتختّم رأسه بزيت طيّب ، ويغطّى ويشال ويستعمل عند الحاجة .

(578)

١٢ صفة آخر

يقطّع الكبّاد أفلاق ويصنّج له / الملح بالزعفران ، وتحمّص الكراويا ، ويدقّ ويعمل 141r مع الملح الزنجبيل والقرنفل وزرّ الورد بقدم له السذاب ، ويعمل عليه زيت طيّب ، ويتبل ويشال في قطرميز ، ويختّم بالزيت الطيّب . ١٥

(579)

صفة (6828) بصل مخّل يؤكل ثاني يوم

١٨ يؤخذ البصل الصحاح (6829) ، ينقى من عروقه وقشره الثابتة عنه ، ويجعل لكل عشرة أرتال نصف رطل دبس . ويضرب بماء ، ويجعل منها على البصل ما يغمره ، ويجعل في فخّارة ، ويوقد تحته حتى يغلي وتخرج وقد اسودّ ، فيثقب بإبرة ثاقبة (6830) أعلى البصلة وأسفلها كلّ بصلة سبع ثقوب أو أزيد حتى يبلغ إلى لبّه . ثم تنقى الفخّارة وتجعله فيها . وتصبّ عليه من خلّ الخمر الثقيف ما يغمره . ثم يغلى عليه غلية خفيفة ، ويخرج من الخلّ وينشّف ويوضع في برنية ، ويغمر بالخلّ ، ويترك ليلة . فإذا كان من الغد يؤكل فإنّه يحيى عجيب كأنّه عتيق سنة . ٢٤

(580)

صفة (6831) تخليل البصل بديار مصر

- ٣ يؤخذ البصل الرفيع اليابس فيقشّر في طبقات عالية هاوية مدّة عشرين يوماً حتى
تخلخل (6832) . ثم ينقى من قشوره الزائدة وعراميشه . ثم يعبى في الخواوي ويسقى الخلّ
حتى يكاد العصفور يشرب من الخاوية . ثم يشفف (6833) رأس الخاوية على البصل
بشفاف (6834) الجرار المرقية إلى أن يغلي الخلّ على الشفاف (6835) بأربع أصابع . ثم
يكبّ / على رأس الخاوية غطاء كالقصرية (6836) ويحبس (6837) حولها وحول فم
الخواوية ، ويخلّى إلى أن يطيب ويعبى (6838) شهرين ، ويستعمل بعد ذلك فإنه ، يجيء
مثل دواء القرف . ثم تؤخذ البصلة ، تقطّع نصفين بعد تقشيرها ، وقطّع ذنبها ورأسها . ثم
تأخذ منه بقدر الحاجة ، وتعصر البصل مليحاً ، وتصبغه بزعفران ، وتستعمل له خلّ
الخمر والسكر والنعناع وأطراف الطيب ، وتترك البصل في برنية أو قطرميز . وتسقيه من
ذلك إلى أن يكتفي . وتتركه مقدار خمسة أيام ويستعمل منه في السكردان وغيره ، ويؤخذ
من ذلك البصل الأول أيضاً (6839) ، فيقشّر ويقطّع كما ذكرنا ، ويعصر عصرًا جيّدًا ،
ويؤخذ له اللبن المنشّف ويعمل فيه قليل (6840) الزنجبيل (6841) المصحون ونعناع (6842)
وسذاب (6843) . وإن كان زمان الرياحان القرنفل (6844) فينقى ورقه ويفرم (6845) ويعمل
معه . فإن لم يجد (6846) الرياحان فزهر (6847) حطب القرنفل الهندي ، يعمل معه ، بحرك
ويتبل (6848) ، فهذا ما يقيم أكثر من يومين ويعمل غيره (6849) وهو (6850) صنف (6851)
غريب يهضم الطعام ويشهي المعدة للأكل .

(581)

بصل (6852) يؤكل من يومه

- ٢١ يؤخذ بصل ، بقوّر من (6853) أسافله (6854) . ثم يطرح (6855) في قدر (6856) ،
ويصبّ (6857) خلّ كفايته (6858) ، ويلقى (6859) فيه مسامير حديد ويغلى (6860) عليه
غلية / خفيفة ويرفع (6861) ، ويجعل (6862) عليه (6863) خلّ آخر (6864)
ويستعمل (6865) .

(582)

صفة (6866) بصل مخلل طيب

- ٣ يؤخذ بصلاً (6867) فيطرح على الأرض ويخفف يومين أو ثلاثة ، ويبقى (6868) ويجعل في إناء ويجعل (6869) عليه (6870) الملح والشونيز طبقة بصل (6871) بطبقة (6872) بصل . فإذا (6873) فرغ (6874) من رصه ، ضع (6875) عليه من (6876) الخل الخمر ما يغمره ، فإن كان شديد الحموضة فزيده (6877) ماء حتى يعتدل (6878) ، وبقي (6879) من الإبناء قدر ذراع ، فإن البصل ينتقع فيملاً الإبناء ، فإذا حمض وأخذ طعم الخل يستعمل .

٩ (583)

آخر (6880)

- ١٢ يؤخذ البصل الصغار ، بقشر (6881) ويبقى على حاله . ويوضع (6882) في إناء ، ويقلب عليه ماء وقليل (6883) ملح . وينقع في الماء مدة عشرين يوماً . ويرمى عنه الماء ويغير عليه (6884) كل يوم عشر (6885) مرات ماء (6886) . ثم يصفى من الماء (6886) ويجعل عليه الخل الحاذق غمرة في الجرّة (6887) وعندما يجعل في السكردان يقشر (6888) .

(584)

صفة (6889) عمل فجل بخل (6890) يمرى (6891) الطعام وهو طيب

- ١٨ يؤخذ الفجل الكبار (6892) الرخص (6893) ، يشق (6894) طوالاً (6895) مثل الأصابع ويجعل في قارورة واسعة الفم ، ويصب عليه من خل الخمر الجيد ما يغمره ، ويطرح فيه انجدان وشونيز وشيء من حمص (6896) مدقوق (6897) وخردل (6898) مدقوق (6899) قد أخرجت مرارته وزعتر (6900) وملح . وليكن (6901) الانجدان غالب عليه فيدق قبل أن يجعل فيه ويؤكل فإنه يمرى (6902) الطعام .

(585)

٢٤ صفة (6903) عمل كباد

- يقطع الكبّاد⁽⁶⁹⁰⁴⁾ شقاق / ويؤخذ له الملح والكراويا المحمّصة والسذاب وزيت
 طيّب وقطع زنجبيل صحاح⁽⁶⁹⁰⁵⁾ وقطع قرفة وحطب قرنفل صحاح⁽⁶⁹⁰⁶⁾
 ويتبل⁽⁶⁹⁰⁷⁾ الكبّاد بهذا⁽⁶⁹⁰⁸⁾ الملح وهذه الألة ، ويحطّ في وعاء ويختم رأسه بزيت
 طيّب⁽⁶⁹⁰⁹⁾ ويغطّى ، ويجعل⁽⁶⁹¹⁰⁾ فوق الغطاء خرقة ويرفع لوقت⁽⁶⁹¹¹⁾ الحاجة . وهو
 يستوي في ثلاثة أيّام وهو يحبّ الخدمة والافتقاد . وإذا نقص الماء كملّه⁽⁶⁹¹²⁾
 بزيت⁽⁶⁹¹³⁾ وحطّه في وعاء أصغر من ذلك الوعاء فهو⁽⁶⁹¹⁴⁾ عجيب . ٦

(586)

صفة حمّاض الأترج⁽⁶⁹¹⁵⁾

- يؤخذ الحمّاض فيقلع⁽⁶⁹¹⁶⁾ شعيره⁽⁶⁹¹⁷⁾ ويؤخذ له سكر وقلب فستق⁽⁶⁹¹⁸⁾
 وبنديق⁽⁶⁹¹⁹⁾ محمّص . ويؤخذ⁽⁶⁹²⁰⁾ له ورد مرّي مجهّز⁽⁶⁹²¹⁾ ، تنزله عليه مع
 الزعفران والمسك وماء الورد ويشال على النار ويزاد من⁽⁶⁹²²⁾ ماء الورد ويعقد⁽⁶⁹²³⁾
 كقوام⁽⁶⁹²⁴⁾ الجلاب ويبخّر له⁽⁶⁹²⁵⁾ برنية بالعود والعنبر ، ويترك الحمّاض فيها⁽⁶⁹²⁶⁾
 ويصنع⁽⁶⁹²⁷⁾ غطاءها جيّدًا بحيث لا تصعد⁽⁶⁹²⁸⁾ منه الرائحة فإنّه غاية⁽⁶⁹²⁹⁾ ما
 يكون⁽⁶⁹²⁹⁾ . ٩

١٥

(587)

صفة ليمون مالح⁽⁶⁹³⁰⁾

- يؤخذ الليمون ، يقطع ويرمى في الخلّ وينشّف من ذلك الخلّ ويرمى⁽⁶⁹³¹⁾ في
 خلّ⁽⁶⁹³¹⁾ ثاني⁽⁶⁹³²⁾ على⁽⁶⁹³³⁾ ملحه . ثم ينشّف من ذلك الخلّ الثاني ويصبغ
 بالزعفران وماء الورد . ثم يؤخذ الليمون ، يعصر على سكر طيّب⁽⁶⁹³⁴⁾ مصحون⁽⁶⁹³⁵⁾ .
 ثم يدقّ له جوز⁽⁶⁹³⁶⁾ طيّب ويسير زنجبيل / مع قليل هال وتنبّل ونعناع وسذاب وقليل
 كراويا محمّصة . ثم ينقّي⁽⁶⁹³⁷⁾ هذا الليمون من حبّه ، ويضاف عليه الحوائج⁽⁶⁹³⁸⁾
 وأوقية دهن لوز طيّب . ثم يبخّر له إناء بعود وعنبر . ثم يوعى ويختم الإناء بدهن اللوز .
 ويغطّى ويشال لوقت الحاجة . ويعاد⁽⁶⁹³⁹⁾ في السكردان ويحطّ في قطرميز . وقلّب عليه
 خلّ خمر حاذق ، فإذا جعل في السكردان⁽⁶⁹⁴⁰⁾ يحلّى بالسكر أو عسل النحل أو
 الدبس . ٢٤

143r

(588)

صنف (6941) آخر (6942) منه (6943)

٣ يؤخذ قلبه الغضة ، تجعل في الخل حتى يستوي ، وكذلك الثوم يترك (6944) كما هو (6945) ، يقشره رؤوسها صغاراً في الخل .

(589)

٦ تحليل (6946) الكرفس

تؤخذ أصول الكرفس وقلوبه والورق الأخضر الرخص ، تجعل في إناء ، ويقلب عليه خلّ ويترك أياماً ويؤكل (6947) ، فإنه (6948) غاية (6949) .

٩ (590)

صفة تحليل الجوز الأخضر (6950)

١٢ يؤخذ منه الذي ما عقد قلبه في نيسان بحيث يقطع بالسكين شيئاً كثيراً ويُنقع في ماء وملح مدة عشرين يوماً ، بحيث لا يبقى ماؤه أسود ، أو يغير (6951) عليه المياه حتى (6952) يحلّى ويصفى ماؤه ، ويعصر من ذلك الماء عصراً جيداً ويصبغ (6953)

بزعفران وماء الورد (6954) ويرفع (6955) له السكر على النار وخلّ الخمر وأطراف الطيب ويُرَمَى (6956) فيه باقتين نعناع . فإذا غلّى قبل أن يعقد (6957) / يرفع النعناع وتبرده وتنزله (6958)

١٥ ١٨ على الجوز في برنية بعد تبخيرها بالعود والعنبر ، ويسدّ رأسها وترفع لوقت (6959) الحاجة (6960) .

(591)

صفة (6961) تحليل الشمار (6962) الأخضر

٢١ تقطع قلبه الرخصة وتصلقه بخلّ (6963) خمر نصف سلقه (6964) ، ويعصر ويضاف له (6965) مزاج خلّ خمر وسكر وأطراف طيب وكراويا (6966) ونعنع ويسير ماء ورد ، تضرب الجميع (6967) جيداً ويؤخذ له برنية فتبخّر بالعود والعنبر ، ويحطّ (6968)

فيها (6969) إلى وقت الحاجة ، ويستعمل فإنه طيب نافع لتصريف الرياح ، ويتنقل به بعد الطعام (6970) فيهضم (6971) ويصرف (6972) الريح (6973) .

٣

(592)

(6974) السفرجل

نوعان : الأول إذا أردت أن تعبى سكر دأناً (6975) فليكن (6976) عندك سفرجلًا (6977) ، خذ (6978) شقات سفرجل ولحمون (6979) أو سکنجبين ، واقلب على الشراب الذي هم فيه بسير خلّ حتى يمرق (6980) . واعمل على (6981) النار الشقات فيه قليل أطراف الطيب فإنه يقوم مقام المخلل ، ويحيء أطيب منه (6982) .

٩

(593)

الصنف الثاني منه

يؤخذ عسل أو سكر ، يشال على النار حتى يغلي غلوات . ثم (6983) يقطع السفرجل ويرمى فيه بعد أن ينظف ، ويغلى حتى يعقد (6983) وينضج السفرجل ويصير / للمخلل ١٢ قوامًا (6984) ، فيرمى فيه أطراف طيب وقلب الفستق ولوز مسموطين مصبوغين بزعفران ويشال (6985) ويستعمل .

144r

١٥

(594)

الصنف الثالث منه (6986)

يؤخذ سفرجل مقطع فيقشر ويصنع بزعفران ، ثم يدق له الزبيب الجوزاني ، (6987) ويستخرجه (6988) بالخلّ من المنخل ، ويضيف إليه السكر والزعفران وأطراف الطيب والنعنع وقلب الجوز (6989) الناعم وقليل مسك وماء ورد ، ويعبى (6990) في (6991) برنية (6992) مبخرة (6993) ويختم ويشال فهو (6994) نهاية (6995) .

٢١

(595)

صفة تخليل سفرجل عامي

يقطع ويصنع بالزعفران ويجعل في (6996) كفايته من القطارة في (6997) برام ، ويرمى

السفرجل فيه ويطبخه حتى يأخذ له قوام (6998) ، ويترك (6999) على النار وينزل (7000) حتى يبرد. فإذا برد يجعل في برنية ويختم ويشال (7001) .

٣ (596)

صفة تحليل الخيار

يؤخذ من (7002) خيار (7003) تشرين خصوصًا الصغار (7004) منه وينقع في ماء وملح يومين وليلتين. ثم يرفع (7005) ويجعل في قطرميز ويقلب عليه خلّ خمر ، ويرمى فيه قلوب الكرفس ونعنع وسذاب. ويكون السذاب أكثر من الكرفس ويشال (7006) ويستعمل (7007) .

٩ (597)

صفة تحليل الجزر (7008)

١٢ يؤخذ الجزر الغصّ المليح ، يقشّر ويقطّع / صغارًا ، ويرمى قلبه ويؤخذ عسل ١٤٤v وزنجبيل وأطراف طيب ، ويشال على نار ويغلى غليات ويجعل الجزر فيه ويكون ناره هادئة حتى يعقد. ويحطّ في السكردان.

(598)

١٥ صفة الباذنجان

١٨ يؤخذ ورق كرفس ونعناع وبقدونس ، ينقى ورقه وشيء من القلوب ويجعل في إناء ويدّر عليه كزبرة يابسة وكراويا مدقوقة (7009) محمصة (7010) وأطراف طيب وفلفل ورؤوس ثوم (7011) صحاح مقشرة (7012) . يؤخذ الباذنجان ، يقطّع (7013) أقماعه وبعض أطراف الأقماع بحيث لا يبقى إلا بعضه ، ويشقق الباذنجان صليبا (7014) ويقشّر (7015) ويحشى فيه (7016) البقل والحواجج ، ويحطّ في إناء ويقلب عليه الخل (7017) .

٢١ (599)

يقطين (7018) محلل

يؤخذ (7019) فينخت ويقطّع ويخرج (7020) لبه . ثم يقطّع شواير لطافا (7021) . ثم

يصلق بالخلّ ربع سلقه (7022) أو دونها. ثم يشال ويبرد ويعصر (7023) بعد تبريده ،
ويصبغ بزعفران وماء ورد. ثم يرفع (7024) السكر (7025) وخلّ الخمر على النار ويغلى
حتى (7026) يصير في قوام الجلاب ، فإذا صار كذلك ترمى فيه باقة (7027) نعناع (7028) ٣
قبل أن يعقد (7029) حتى (7030) يأخذ (7031) خاصيتها ويرفع منه قبل أن يعقد ويعصر / 145r
ويعاد ما عصر منه في القدر. ثم يوضع عليه من الطيب العادة ، ويترك حتى يبرد ،
ويبخر له برنية مدهونة (7032) ، يحطّ القرع فيها (7033) ويسكب عليه المزاج (7034) ٦
ويحرك (7035) ويمسح حوالها وتختم بالسكر (7036) وماء الورد (7037) والمسك ، ويشال
لوقت الحاجة ويستعمل.

(600)

٩

صفة مخّل (7038) يقطين (7039) ثاني (7040)

يؤخذ القرع الصغار (7041) الذي يجيء (7042) في آخر القرع ، يرمى في الخلّ الخمر
في وعاء مزقّت (7043) أو إناء (7044) زجاج ، ويغمره بالخلّ (7045) ، ويوضع على رأس ١٢
القطرميز (7046) شقفة (7047) ، ويغلى (7048) فوقها (7049) الخلّ (7050) بأصبعين (7051)
أو ثلاثة ، ويغطّى (7052) ويشال لوقت الحاجة.

(601)

١٥

صفة القبار (7053)

يؤخذ القبار المملح (7054) ، يغسل بماء إلى أن لا يبقى فيه ملح ، وينقع في خلّ محلى
بسكّر أو عسل ، ويجعل فيه ثوم (7055) يسير (7056) مدقوق وكزبرة بابسة ويجعل فيه زيت ١٨
طيب (7057) .

(602)

٢١

صفة الثوم (7058) المخّل

تعمد (7059) إلى ما أردت منه فتجعله (7059) برؤوسه في إناء مزقّت (7060) ، ويلقى
عليه (7061) من الماء ما يغمره وكفّ ملح وكفّ شعير ويسدّ (7062) رأس (7063)

الإنباء (7064) بطين (7065) ، وينزله (7066) حتى يحمّص ويطيّب طعمه وكذلك يفعل بالكرّاث الشامي والبصل (7067) الحريّف الرقيق الأصفر.

٣ (603)

اللبن (7068) حارّ يابس معطّش إلّا أنّه ينقي المعدة من البلغم وينفع من البخر (7069).

145v الصحناء (7070) حارّة يابسة معطّشة / تجلو البلغم من المعدة ، وإدماها يفسد (7071)

٦ الدم (7072) ويولد الجرب.

كامخ الكبر (7073) حارّ يابس رديء للمعدة معطّش ، يهول (7074) البذر (7075).

كامخ (7076) الثوم جيد لصاحب البلغم والحصى النافض ويذيب الحصاة.

٩ كامخ المرزنجوش (7077) جيد للريح ويبرد (7078) المعدة ويقلّ (7079) ما (7080)

في (7081) الرأس الذي (7082) يعرض من البرد والبلغم.

والكوامخ كلها تناسب الشيء الذي تعمل منه وتكسب من الملح والعفر (7083) ،

١٢ طبيعة (7084) ثابتة (7085) الريليا (7086) حارّة يابسة مشهية للطعام ثم يبيج الباه.

والمخلّلات (7087) كلّها تكسب من الخلّ فعل (7088) لطافة (7089).

صفة الكبر (7090) المخلّل ، أقلّ حارّاً من المكبوس بالملح ، جيد للسدد في

١٥ الكبد (7091) والطحال.

البصل (7092) المخلّل لا يسخن ولا يبرد ولا يعطش ويبعث الشهوة.

الخيار والقثاء المخلّلات يبردان تبريداً قوياً ، وهما مع ذلك لطيفان. وكلّ الكوامخ

١٨ المالحة والمخلّلات ضارة (7093) لمن في حلقه خشونة والمالحة فيها (7094) خاصّة ،

وردئة (7095) لمن تعثر به حكة وجرب وسائر الأمراض الكائنة عن احتراق الدم.

السلمج (7096) المخلّل بارد لا نفخة (7097) له ، مطفي للصفراء.

٢١ الزيتون (7098) المعمول (7099) بالماء الحارّ يابس ، يطلق / البطن إذا قُدّم قبل

الطعام ، ويقوي فم المعدة. والزيتون (7100) الذي (7101) يعمل (7102) بالماء البارد (7103)

إسخانته كثير وتقويته لفم المعدة وإطلاقه البطن أقلّ.

٢٤ الاشتراغار (7104) المخلّل يسخن (7105) ويعين (7106) على الهضم ، وهو رديء

للغذاء والمالح منه يسخن (7107) أكثر وقيل أنّ مداومة (7108) المخلّلات بعد الطعام تظهر

اللون.

(604)

الليمون⁽⁷¹⁰⁹⁾ المالح

- ٣ يؤخذ ليمون مالح ، يقطع صغاراً ويحل⁽⁷¹¹⁰⁾ في إناء ويعصر عليه ليمون أخضر
ونارنج ويقلب عليه زيت طيب وأطراف طيب وكزبرة يابسة محمصة ناعمة⁽⁷¹¹¹⁾
وبقدونس محرّط⁽⁷¹¹²⁾ ونعناع وسذاب ، وإنه من أجود ما يكون وأطيب .

(605)

آخر⁽⁷¹¹³⁾

- ٦ يؤخذ الليمون ، يقشر قشره الخارج بحيث لا يخرج القشر الرقيق ، ويدهن بزعفران
وسكر مذوب ، وتجعله في قطرميز وتقلب عليه ماء الليمون غمرة وملح جيد ليحفظه من
التلف ، ويختم بزيت طيب .

(606)

آخر⁽⁷¹¹⁴⁾

- ١٢ يؤخذ خلّ خمر ، يحلى بعسل ويقلب عليه زيت طيب ويجعل على الليمون
المالح⁽⁷¹¹⁵⁾ .

(607)

كبس⁽⁷¹¹⁶⁾ الليمون

- ١٥ كثير من الناس يعمل⁽⁷¹¹⁷⁾ فيه عسلاً وزعفراناً وماء ، يجيء مليحاً⁽⁷¹¹⁸⁾ .
١٨ يؤخذ⁽⁷¹¹⁹⁾ الليمون⁽⁷¹²⁰⁾ ، يُحشى ملحاً ويكبس في زبدية ويبقى ليلتين حتى
يذبل⁽⁷¹²¹⁾ كبساً جيداً⁽⁷¹²²⁾ ، ويعصر ماء الليمون عليه بحيث يغمره ، ويختم بزيت
طيب⁽⁷¹²³⁾ ، ويشال فإن صفوته / تنعقد عقداً مليحاً⁽⁷¹²⁴⁾ . وإذا ملحت الليمون
٢١ فاجعل⁽⁷¹²⁵⁾ في كلّ وعاء قبضة⁽⁷¹²⁶⁾ سذاب وقليل عسل نحل وزيت طيب⁽⁷¹²⁷⁾
وزعفران ، ويكون من ليمون طوبة أو امشير فإنه يجيء غاية .

(608)

صفة الليمون المالح

٣ تشقق الليمون ونحشيه الملح وتكبسه (7128) يومين ، وتعصره من مائه وتخرج حبه (7129) منه وتعمل في كل ليمونة عرق زنجبيل وعود نعناع (7130) وسذاب ، ورصه في وعاء (7130) وتعمل في وعاء (7131) غسل نخل وزعفران (7132) ، وتخمته بزيت طيب .

٦ (609)

صفة آخر (7133)

٩ تشقق الليمون (7134) ونحشيه (7135) الملح (7136) وتكبسه (7137) يومين ويملح (7137) ، ويرص (7138) في قصرية (7139) ويثقل بحجر ويغلى ويخلى ثلاثة أيام . ثم يرفعه (7140) ونجعله في قطرميز وتشيل ماؤه وتصبغه بزعفران وتصفيه من حبه . وإن عاز (7141) ماء (7142) ليمون (7143) فزده . ثم اكبسه في المطر كبسا (7144) جيذا (7145) إلى ١٢ أن يبيض (7146) عليه الماء ويختم (7147) بزيت طيب وتغليه (7148) وترفعه (7149) .

الباب التاسع عشر

في عمل البوارد

١٥ (610)

حمص كسا (7150)

١٨ يملك الحمص كسا (7151) وينزل من منخل ويؤخذ قلب جوز حمص (7152) ويدق حتى يلعب في دهنه ، ويعمل عليه (7153) الطحينة (7154) ، ويقلب / عليه كفايته زيت ١٤٧٢ طيب وأطراف (7155) طيب وكزبرة وكراويا محمصين مدقوقين ناعما أو سذاب ونعناع وخل خمر كفايته (7155) . ويضرب جيذا باليد حتى تختلط أجزاءه . وبعد تقطيع ليمونة ٢١ مالحة رفيعا (7156) عليه وقلب (7157) الفستق (7158) وتجعل في زبدية ويشهل (7159) بتشاهيل (7160) الحمص وينشر (7161) عليه قلب الفستق ويجعل عليه زيت (7162) وتقدم .

(611)

آخر (7163)

- ٣ يَقلَى الحَمَصَ الكَسَا في دهن الألية ، ويعزل ويؤخذ البصل ، بفرم رفيع
ويسلق (7164) . فإذا سلق (7163) نصف سلقه (7166) يحطّ في شيء (7167) ويعصر (7168)
جيداً (7169) ويصنع بزعفران ويطبخ (7170) بدهن الألية ويرمى على الحَمَصَ ويجعل
عليه سذاب ونعناع وبقدونس وكراويا وكزبرة محمصتين (7171) مدقوقتين (7172) ، ويقطّع
عليه ليمونة مالحة وما يكفيه من أطراف الطيب ، ويعاد الجميع إلى الطاجن . فإذا تحمّص
نصف تحميصه يطفئ (7173) بقليل ماء ليمون ويكون طاجنه (7174) برام . ويرفع في زبدية
وينشر عليه قلب بندق حمّص مهرش (7175) ويقدم ويؤكل . ٩

(612)

آخر (7176) ، يزيد (7177) في الباه

- ١٢ يؤخذ الحَمَصَ المصلوق ، يكبس (7178) حتى يطحن (7179) ويجعل / في زبدية
ويدرّ (7180) عليه الملح المسحوق وكمون ودارصيني وانيسون (7181) مسحوق
وزيت (7182) والمرّي (7183) ويقدم (7184) . وإن عملت (7185) عليه الكراث والنعناع
والليمون المكبوس (7186) كان أطيب . ١٥

(613)

حمّص (7187) كسا

- ١٨ يؤخذ الحَمَصَ الناضج ، يهرس وضعه (7188) في ناحية (7188) ويدوّب الطحينة
بالخلّ الحاذق (7189) ، وصبه عليه . ونحمّص قلب الجوز ويدقّ ويدوّب بماء الليمون
الأخضر والخلّ (7190) ، ويقلب عليه (7189) . ويدقّ السذاب (7191) والبقدونس
محطّ (7192) وشيء (7193) من (7194) النعناع (7195) بحيث يصير مع الحَمَصَ لوناً حسناً . ٢١
ويقلب عليه الزيت الطيب (7196) وأطراف الطيب وكزبرة يابسة وكراويا ودارصيني
وفلفل وزنجبيل . ويكون (7197) ماء الليمون أكثر . يجعل عليه زيت كثير
وبقدونس (7197) وقلب فستق . ومن أراد أن يعمل (7198) عمله (7199) في جوفه (7200) . ٢٤

147v

عمل (7201) ، ويجعل عليه زيت كثير (7202) وبقدونس محترط (7203) ودارصيني والسذاب (7204) ويقدم.

٣ (614

آخر (7205)

بصلق ويعجن في صحن (7206) ويصب عليه الخل (7207) والمرّي والكراويا والزيت والفلفل ودارصيني وزرّ ورد (7208) .

(615

آخر (7209)

٩ يؤخذ لكلّ مدّ حمص ستة دراهم نظرون (7210) ، ويعمل في جرّة ، ويسدّ رأسها ونحطّ في التّور / ، يجيء مليحاً (7211) . ويلقى (7212) عليه (7213) الخل والزعر (7214) 148r والسذاب اليابس والطحينة ودهن (7215) البزر (7216) .

١٢ (616

حمص كسا (7217)

يسلق (7218) ويؤخذ الحمص (7219) الطيب الأنثى (7220) المسلوق (7221) ، يحطّ (7222) في جفنة ويقتل (7223) بالمغرفة (7224) جيّداً إلى أن يدخل بعضه في (7225) بعض . ثم ينزل من منخل ويرمى تفلّه . فإذا (7226) بنفع (7227) يدخل (7228) الليمون المالح ، يفرم رفيحاً (7229) ويدقّ في الجرن (7230) ، وإياك أن يكون فيه شيء من حبّه . ثم يوضع على هذا الليمون زيت طيب (7231) والطحينة ويحرك (7232) جيّداً ، وينزل (7233) ١٨ عليه قليل خلّ خمر (7234) وأطراف (7235) طيب وسذاب ونعناع ويسير كمّون مدقوق منخول . ثم تحرك الحوائج وترمي الحمص (7236) عليها ويحرك ويبسط في الزبدية ويشهل (7237) بالزيتون (7238) الأسود والمخلّل وقلب البندق الحمص وأطراف الطيب ٢١ وقليل (7239) السذاب والنعناع (7240) .

(617)

آخر (7241)

- ٣ يؤخذ الحمص المسلوق (7242) ، يدق ناعماً ، ويؤخذ له (7243) خلّ وزيت
طيب (7244) وطحينة وفلفل وأطراف طيب ونعناع وبقدونس ويسير (7245) زعتر (7246)
وقليل (7247) جوز ولوز وفستق وبنّاق (7248) وقرفة وكراويا (7249) وكزبرة يابسة وملح
وليمون مالح وزيتون ، ويبسط ويترك يوم وليلة ويقدم (7250) .

(618)

آخر (7251)

- ٩ يدق الحمص / ناعماً بعد سلقه (7252) ويؤخذ خلّ وزيت وطحينة وأطراف طيب
وفلفل ونعناع وبقدونس ويسير زعتر (7253) وقلب جوز وبنّاق ولوز (7254) وفستق (7255)
وكزبرة يابسة وكراويا محمصين وليمون مالح وزيتون وملح حسب الحاجة ، يعجن بذلك
١٢ كله ويبسط ، ويدّر عليه دارصيني ويوضع (7256) عليه ويقدم (7256) .

(619)

حمص (7257) كسا

- ١٥ يقطع الشوي السمين على القرفة (7258) قطعاً (7259) رفيعاً مع الآلية ، فإذا (7260)
تقلّى (7261) في دست ، فإذا أُرصي (7262) دهنه يرمى عليه الحمص (7263) . فإذا (7264)
تقلّى (7265) الحمص (7266) تأخذ له أطراف الطيب وبقدونس ، تفرمه رفيعاً (7267)
١٨ ونعناع (7268) ويسير سذاب (7269) ؛ ترمي عليه هذه الحوائج وتحركه . ثم يعصر عليه
ليمونتين كبار (7270) بملح (7271) ودرهم كمون مصحون (7271) ودرهم خولنجان (7272)
ودرهمين (7273) قرفة لفّ ، يقسم القرفة (7274) ، النصف الواحد فيه والآخر في
٢١ النهشيل (7275) على وجهه ولا (7276) تتركه على النار كثير (7277) لئلاّ (7278) يتلف . ثم
يُجعل في زبدية ويجعل على وجهه الحوائج ، وتكون الزبدية قيشاني أو صيني .
وتجعل (7278) في الطبق ، ويشهل (7279) بالبقول العادة بعد تنقيتها (7280) وغسلها
٢٤ وخضرها الفجل في أوانه والبقول (7281) وحوائج البقل والنعناع والسذاب والكراث (7282)

- ١٤٩r والكرفس ، ويقدم (7283) / في طبق (7284) سكرجة ودواء قرف . وإن كان وقت (7285) ٣
القول الأخضر فتضعه (7286) في (7287) الطبق لأجل مسح (7288) اليد (7289) من
الزفر (7290) .

(620)

تبيل (7291) القنبيط (7292)

- ٦ يؤخذ القنبيط (7293) المصلوق . يقطع صغاراً (7294) ويعصر (7295) ، ويؤخذ له
الزيت والطحينة وقلب الجوز والخل والخردل والنعناع والكراويا وأطراف الطيب . ثم
يتبل القنبيط (7296) في هذا المزاج (7297) ويعبى في (7298) جملة (7299) البوارد (7300) .

٩ (621)

آخر غيره (7301)

- ١٢ يؤخذ (7302) كباد وماء ليمون وقليل (7303) سذاب وحوائج بقل وزنجبيل وفلفل
وثوم (7304) وقلب بندق . يدق (7305) الجميع (7306) ويعمل على (7307) الحمص (7308)
وزيت (7309) وطحينة بقدر الحاجة (7310) .

(622)

١٥ صنف (7311) منه

- ١٨ يسلق (7312) القنبيط (7313) ويفلق (7314) . ثم تأخذ (7315) قلب الجوز ، يدق حتى
يلعب (7316) ويجعل زهره (7317) إلى فوق ويحط عليه السذاب (7317) والفسق (7318)
بجرش (7319) ، ويؤخذ (7320) الزيت وقليل ماء سخن ، يحل فيه الجوز والثوم (7321)
ويغلى على نار غلوة ، ويتبل (7322) في صحن ويجعل زهره إلى فوق ، ويحط (7323) عليه
الزيت الطيب (7324) والحوائج (7325) ويقدم .

٢١ (623)

صنف آخر منه

- يصلق ويعمل عليه سماء منقوع مصفى من خرقة مخثر (7326) بقلب (7327)

لوز (7328) مدقوق وأطراف طيب وفلفل وثوم (7329) وسذاب ويكون (7330) مرقة السمّاق
يُجنبه (7331).

٣

(624

آخر (7332)

149v / يؤخذ الطحينة ، يرش عليها ماء ورد . ويمك (7333) معكاً جيداً حتى يخرج
الشيرج (7334) ويذوّب بخل ويحلّى (7335) بعسل ، ويعمل فيه الخردل (7336) حتى
٦ يصير (7337) حريفاً . ثم تأخذ (7338) بصلة مطبّخة (7339) ويحلّ (7340) على وجهه
السذاب (7340).

٩

(625

حمص (7341) كسا (7342) يعمل ببلاد الروم

يؤخذ الحمص (7343) . يقتل وينزل من منخل (7344) ويصبيغ بزعفران
ومسك (7345) وماء ورد (7346) . ثم يوضع (7347) عسل (7348) النحل على النار بقدر ما
١٢ يحتاج إليه الحمص ، ويغلى إلى أن تزدق (7349) فتؤخذ رغوته ويلقى عليه المسك والماء
ورد (7350) قبل الغليان . ثم يطفئ بالخل (7351) الصافي ويحطّ (7352) عليه (7353)
العنّاب (7354) والزبيب الجوزاني (7355) وقصب عراقي (7356) منزوع (7357) نواه وقلب
١٥ فستق ولوز مسموطين مصبوغين (7358) ، ويغلى عليهم حتى يأخذوا حدّهم (7359)
ويلقوا (7360) على (7361) الحمص المصبوغ بالزعفران ، ويطبّخ حتى (7362) يصير (7363)
١٨ كالحلاوة (7364) . ثم ينزل ويغرف في الأصحن (7365) ويرش (7366) على وجهه قلب
الفستق واللوز (7367) والسكر ويشهل (7368) بشيء من الحلاوة الحمراء والصفراء
العلكة (7369) فهو نهاية (7370).

٢١

(626

صفة شوي

150r يؤخذ الشوي السمي (7371) الطيب (7372) / والألية ، تقطّع رفيفاً (7373) وتعمل في
٢٤ طاجن برام (7374) وتعلق (7375) على النار ويؤخذ (7376) له قلب الجوز الحمص ،

ويلقى (7377) عليه الكزبرة والكراويا محمصين مدقوقين وبقدونس (7378) ونعناع
وليمون (7379) الأخضر (7380) ، ويعمل في باطنه قليل أطراف الطيب ، ويوضع (7381) في
الصحن ويؤكل (7382) سخن فإنه (7383) طيب . ٣

(627

صفة الرجل

٦ تؤخذ فينقى الورق من عيدانه وقلوبه ويسلق (7384) حتى ينضج ويعمل عليه اللبن
الحامض والثوم (7385) والخردل والزيت (7386) .

(628

٩ نوع آخر منه (7387)

يسلق (7388) ويلقى (7389) البصلة (7390) وتلقى (7391) القرخين (7392) فيه ويقلب
عليه الخل المحلى بالسكر أو العسل وإن عملت (7393) عوض الخل ماء الحصرم أو
ليمون (7394) فافعل (7395) . ١٢

(629

صنف (7396) آخر (7397) منه

١٥ يصلق ويلقى بالشيرج (7398) ويؤخذ سَمَاق منقوع في ماء (7399) ، يستحلب ويصفى
من خرقه . ويدق (7400) الجوز ناعماً ، ويقلب عليه ماء ليمون كثيراً (7401) وفلفل
وثوم (7402) وزنجبيل وأطراف طيب ، ويجعل على وجهه الزيت الطيب والبقدونس
والسذاب ونعنع . وإن أردت بماء حصرم فافعل . ١٨

(630

صفة العجور (7403)

٢١ / يؤخذ العجورة ، يقشر ويشقق ويعصر من مائه ويطبخ (7404) بزيت (7405) 150v
وشيرج (7406) بعد أن يشقق ويخرط عليه البصل ، ويطبخ ويلقى عليه البقدونس المخروط

ويغلى حتى يذبل ويجعل الجميع على العجور المقلي ، ويقلب عليه خلّ حاذق ويغلى غلوات ، ويجعل عليه أطراف طيب وعروق نعناع وفلفل وكزبرة يابسة .

٣

(631)

صنف (7407) آخر (7408) منه (7409)

يقشّر ويشقّق ويغلى له بصل محرّط حتى ينضج ويجعل عليه وتخلّ في خلّ جوز مدقوق وقليل طحينه ، ويردّ عليه ويغليه ، وتخلّ عليه يسير أطراف الطيب . وإن أردت فحلّ بالسكر أو تعمل فيه يسير ثوم فافعل .

٩

(632)

صفة اللوبيا

يدقّ قلب الجوز حتى يلعب في دهنه ويذوب بزيت وكراويا ، وتجعل على اللوبيا فتؤكل .

١٢

(633)

صنف (7410) آخر (7411)

يخلط مع (7412) الجوز بماء (7413) ليمون وثوم (7414) .

١٥

(634)

آخر (7415)

يؤخذ ماء ليمون أخضر (7416) ، يدقّ (7417) قلب جوز ناعماً (7418) ويجعل فيه

البقدونس والنعناع والسذاب المخرّط وكزبرة يابسة وكراويا وأطراف / طيب وثوم (7419) ١٨ وتجعل (7420) اللوبيا المصلوقة فيه (7421) ويغلى غلوة ويبرد (7422) ويؤكل .

(635)

آخر (7423)

٢١

يستخرج سمّاق منقوع في ماء من خرقه ويزاد ماء ليمون حتى تحمّصه (7424) ،

ويخثر (7425) بقلب (7426) جوز مدقوق وفلفل وثوم (7427) ، ويجعل على اللوبيا (7428) .

(636)

صفة القرع (7429)

- ٣ ينحت ويقطع شواير ويلت (7430) في الدقيق مثل السمك ويقلى بالشيرج (7431) ،
ويعمل عليه الطحينة المذابة (7432) في الخلّ وماء الليمون وجوز مدقوق وبقدونس محرّط
ونعناع وكزبرة يابسة (7433) وكراويا مدقوقتان (7434) وأطراف طيب ويسير (7435) زعفران
٦ وثوم (7436) ، ويحلّى بسكرّ ويجعل على القرع ويغرف (7437) .

(637)

صفة (7438) الكرنب (7439) بالطحينة

- ٩ نحتاج إلى كرنب وطحينة وخلّ وخردل . يقطع الكرنب ويسلق (7440) وتعمل
عروقه (7441) فإذا نضج يشال ، وتؤخذ الطحينة ، يرش عليها قليل ماء حار ويضرب ،
فإنه (7442) يخرج منها شيرج (7443) ويدوّبها بالخلّ فيدقّ الخردل ويعمل على الطحينة .
١٢ ويؤخذ من (7444) الكرنب (7445) غصن غصن (7446) يعمل في الحوائج ويعمل / في
الأوعية ، فإذا فرغ فيعمل عليه الذي يبقى من الطحينة (7447) ، والشيرج (7448) الذي
يبقى (7449) من الطحينة ، يعمل على وجهه (7450) .

الباب العشرون

١٥

في الطيب وطبع الخلال من الصفصاف ومن عيدان الخلاف

(638)

- ١٨ الصفصاف (7451) بارد يابس قليل الإضرار بالأسنان (7452) كثير النفع ، وهو
أفضل (7453) ما خللت (7454) الأسنان به (7455) من الزهومات (7456) ، مأمون عليها ،
نافع (7457) ؛ الخلال (7458) المأموني ، وهو زهر قصب ينبت في الصحراء ، حارّ ،
٢١ يابس وبزر البري (7459) منه إذا استُفّ يلقى (7460) الدود (7461) ، وعيدان (7462)

الخلاف باردة معتدلة بين الرطوبة واليبس (7463) ولا يستعملها إلا أوساط (7464) الناس .
وعند فقدان الخلاخل المعمول . والأدب (7465) في الخلاخل أخذ الخلاخل من المروّة (7466)
لتنظيف (7467) الأسنان وتنقيها من دقيق اللحم ، لأنّ اللحم إذا بات في الفم (7468) ٣
ينتن (7469) لا سيّما إن (7470) كان فيه الصلّة (7471) . وإذا قد ذكرنا الخلاخل فلا بدّ من
ذكر الأسنان .

(639)

٦

أسنان (7472) الملوك والأمراء والتمولين (7473)

١52r يؤخذ الأسنان / الفارسي (7474) العصافيري النقي البياض ثلاثة أرتال ، ومن السعد
الكوفي الطيب أربع أواق ، ومن الأسنان (7475) البيضاء (7476) النقية المطحونة المنخولة
أربع أواق ، ومن الصندل المحكوك (7477) الأصفر (7478) بماء الورد ثلاث أواق ، ومن
الورد النقي البياض المطحون ثلاثة أواق ، ومن الإدخر المكي الناعم أوقيتان ، ومن
القرنفل مثله ومن السنبل والقرفة من (7479) كلّ واحد أوقية (7480) ونصف ، ودقيق أرز
١٢ مطحون ثمان أواق . يعمل الأسنان بعد دقّه وينخل ويضيف (7481) إليه دقيق (7482)
الأرزّ والشعير (7483) والإدخر والورد (7484) ، ويبخّره بعد (7485) يوم وليلة
بالعنبر (7486) . ثم تفتق (7487) كلّ (7488) رطل (7489) منه (7490) بمثقال (7491) كافور
١٥ رياحي (7492) ، فهذا هو الأسنان الرفيع الذي يغسل به الخلفاء (7493) والوزراء
المتخصّصين .

(640)

١٨

صفة أسنان آخر (7494)

١52v يؤخذ الأسنان (7495) العصافيري النقي (7496) المطحون ، يؤخذ منه منّا ، ومن (7497)
من قشر الشام (7498) الذي هو البطيخ الأصفر المخلوط (7499) بالصفرة الجحف
نصف (7500) منّ ، ومن اللوز الحلو المقشور (7501) المدقوق المنخول / ربع منّ (7502) ،
ومن الزعفران المطحون أوقية ، ومن القرنفل (7503) الزهر (7504) أوقيتان . يطحن
٢٤ وينخل (7505) ويعجن بماء الورد ويبسط في زبدية ويبخّر بالعود (7506) ويحف بالظلّ .
وإذا (7507) جفّ يدقّ (7507) وينخل ويشال في البراني .

(641)

وهذا صفة دقيق الأرز النقي ⁽⁷⁵⁰⁸⁾ لعمل الأسنان

٣ يغسل الأرز النقي بالماء ثلاث أقدام غسلاً جيداً. ثم ينشره في الشمس حتى يجف بعض الجفاف. ثم يدقه وينخله منخل صفيق ⁽⁷⁵⁰⁹⁾.

(642)

٦ / صفة صابون مطيب أصفر اللون

٩ يؤخذ لوح صابون نقي يجود نشره نشرًا دقيقًا ويعجن عجناً لطيفاً بحيث يبقى مثل المرهم ، ويدق له قليل عصفر ومحب ، ويعجن فيه ويترك ليلة حتى يختم. ومن باكر يسط على طبق ويقطع شواير ويختم في وسطه يختم صنع من خشب نقشه مليح ، ويعمل قوالب نحاس مضلع مسطح وحلزون ومثل أباييج السكر. ثم يجعل في خرقة رفيعة وتضربه وتقلبه في القالب النحاس حزمًا قويًا مملوء ⁽⁷⁵¹⁰⁾ ، ويختم المصنوع ⁽⁷⁵¹¹⁾ من الخشب وتجسوا الخرقة فإنه يخرج وقد صار منقوشاً ، ويجعل على ظهر غربال / يوماً. ثم يشغل باليد ويسير ماء ورد ويترك حتى يتشقق ⁽⁷⁵¹²⁾. والأبيض ⁽⁷⁵¹³⁾ منه ⁽⁷⁵¹⁴⁾ لا يحل ⁽⁷⁵¹⁵⁾ فيه عصفر بل ⁽⁷⁵¹⁶⁾ محلباً ⁽⁷⁵¹⁷⁾ ويسير ⁽⁷⁵¹⁸⁾ الاسفيداج ، والأخضر يجعل فيه يسير ⁽⁷⁵¹⁹⁾ من جنزارة وسياقته ⁽⁷⁵¹⁹⁾ ، والازرق يجعل فيه يسير ⁽⁷⁵²⁰⁾ من النيل ⁽⁷⁵²¹⁾ ، وفي جميع ⁽⁷⁵²²⁾ الألوان ⁽⁷⁵²³⁾ لا ⁽⁷⁵²⁴⁾ ينزل ⁽⁷⁵²⁵⁾ المحلب والوردي يسير ⁽⁷⁵²⁶⁾ من سيلقون ، والأحمر العقيقي قليل من الزعفران ⁽⁷⁵²⁷⁾ والأصفر الصافي زعفران. ١٨

(643)

صفة أخرى

٢١ يعمل الصابون مثل ما ذكر ويزاد فيه هال وبسباسة وكباش قرنفل مدقوقين منخولين ⁽⁷⁵²⁸⁾ من خرقة ⁽⁷⁵²⁹⁾ حرير ويقلب عليه قليل ماء ورد حتى يختلط أجزاؤه ويعجن به الصابون / فإنه يجيء مليحاً ⁽⁷⁵³⁰⁾ ، طيب الرائحة جداً ، ويجعل فيه ⁽⁷⁵³¹⁾ يسير ⁽⁷⁵³²⁾ محلب فإنه غاية. ٢٤

(644)

صفة أشنان مطيب

أشنان وآس وورد وعرق وكافور وسعد كوفي وسنبل⁽⁷⁵³³⁾ ، يسحق الجميع ويعمل ٣ غسولاً .

(645)

٦ صفة أشنان ملوكي

ذكره علي ابن ربن⁽⁷⁵³⁴⁾ في كتابه فردوس⁽⁷⁵³⁵⁾ الحكمة : أشنان رطلان وقرنفل وقرفة وصندل أصفر وسعد وميعة وبسباسة وكبابة وهال وعود هندي من كل⁽⁷⁵³⁶⁾ أوقية⁽⁷⁵³⁷⁾ ، ينعم كل⁽⁷⁵³⁸⁾ بفردة وينخل من خرقه حرير ويخلط بالأشنان ويلقى ٩ عليه أوقيتين دقيق باقلاً عوضاً⁽⁷⁵³⁹⁾ عن دقيق الأرز ، فالأرز⁽⁷⁵⁴⁰⁾ في الأصناف المتفرقة⁽⁷⁵⁴¹⁾ المتقدمة ، ويعجن⁽⁷⁵⁴²⁾ بماء ورد وكافور رياحي⁽⁷⁵⁴²⁾ ، ويبخر يعود⁽⁷⁵⁴³⁾ . ثم يفتق كل رطل منه بمشقال كافور⁽⁷⁵⁴⁴⁾ . ١٢

(646)

صنف (7545) آخر (7546) ملوكي (7547)

أشنان⁽⁷⁵⁴⁸⁾ ودقيق أرز⁽⁷⁵⁴⁹⁾ وادخر⁽⁷⁵⁵⁰⁾ وصندل أصفر وسعد ومحب⁽⁷⁵⁵¹⁾ ؛ ١٥ تدق المحلب برفق لئلا يخرج دهنه وينخل الجميع ويخلط ويلت بماء ورد وكافور رياحي . ثم⁽⁷⁵⁵²⁾ ينشف⁽⁷⁵⁵³⁾ وينخل⁽⁷⁵⁵⁴⁾ . والمحلب إذا دق⁽⁷⁵⁵⁵⁾ الأشنان وطال مكثه ريح ، فينبغي أن يعمل منه / ما يستعمل⁽⁷⁵⁵⁶⁾ جمعة⁽⁷⁵⁵⁷⁾ جمعة⁽⁷⁵⁵⁸⁾ . ١٨ 153v

(647)

صفة آخر (7559)

٢١ نشاء⁽⁷⁵⁶⁰⁾ الحنطة وأشنان⁽⁷⁵⁶¹⁾ بارقي أو فارسي وحب المحلب الأبيض أجزاءه متساوية ، فيخلط معه⁽⁷⁵⁶²⁾ قرنفل وقصب ذريرة وقسط حلو وجوز بوا⁽⁷⁵⁶³⁾ من هذه الأربعة جزء⁽⁷⁵⁶⁴⁾ ويفتق⁽⁷⁵⁶⁵⁾ بكافور رياحي مسحوق .

(648)

صفة آخر (7566)

- ٣ أشنان جزء ودقيق أرز أوقية (7567) جوز بوا وقرنفل ومحب مدقوق أبيض من كل (7568) نصف جزء. يدق الجميع فرادي ، وينخل من (7569) حريرة (7570) ويخلط ويضاف إليه زعفران. وقال محمد بن أحمد البلدي : يضاف إليه أشنان عصافيري مطحون (7571) أوقيتين فإنه أنقى (7562) وأبلغ . ٦

(649)

صفة آخر (7573) أشنان (7574) ملوكي

- ٩ يؤخذ أشنان عصافيري قدح وسعد كوفي قدح وسعد قصاري نصف قدح وحزمة (7575) بنفسج ثلاثة (7576) دراهم وزر ورد (7577) عراقي ثلاثة دراهم (7577) ومسك قيراط . يدق وينخل ويضاف إلى الأشنان . فهذا (7578) هو (7579) الأشنان الملوكي الطيب (7580) العال . ١٢

(650)

صفة لقلع (7581) الزفر من اليدين (7582)

- ١٥ يؤخذ البرنوف (7583) ، ييبس ويصحن وينخل ويعمل عليه دقاق الترمس ، ويغسل به اليدين / ، يقلع الزفر . وكذا (7584) إن غسلت (7585) به (7586) وهو طري يقلع (7587) الزفر . 154r

(651) ١٨

صفة دهن يقطع (7588) رائحة الزفر

- ٢١ يطرح النسرين (7589) في الشيرج (7590) وينزل (7591) في الشمس أربعين يوماً . ويضاف إليه (7592) قليل كافور ويرفع . وكذا (7593) اللوز إذا أعلق (7594) بزهر (7595) النارنج فيأتي (7596) ملبح ويستعمل بحالة . وكذا (7597) إذا استخرج دهنه ومسح (7598) به اليد (7599) فإنه أحسن شيء يكون .

(652)

صفة دهن

- يؤخذ لوز مصلوق (7600) بورد ويبخر له قطن (7601) ويقلب عليه دهن الورد وصفه ٣
تبخير القطن (7602) : تأخذ قطن غزل (7603) رقيق تنشفه (7604) وتدهن إناء صيني
وتلصقه به وتبخره بعود وعنبر ستة (7605) أو (7606) سبع مرّات ، وتقلب عليه الدهن ،
وتدرّ عليه عنبر ومسك (7607) ، ويستعمل (7608) فهو (7609) طيب الرائحة . ٦

(653)

صفة دهن

- يتبخر به (7610) ، يعرف (7611) بدهن الزفر ، ينفع الأرياح الباردة والنفخ ولكلّ ٩
مرض بارد ولين (7612) أصابه (7613) في يده ورم (7614) من البرد ، ويقلع (7615)
الزفر (7616) وروائح السمك (7617) ورائحته (7618) عطرة طيبة . يؤخذ جوز (7619) طيب
وهال وبسباسة هندية وقرنفل (7620) وسنبل وتنبل وورق رند (7621) من كلّ (7622) جزء / ١٢
وحد (7623) ، زرّ ورد مرّبي منزوع الأقماع جزء (7624) ، ومن (7625) شبيهة (7626) عجوز
جزئين . يدقّ الجميع وينخل من جابونية (7627) وينجاد سحقه ، ويخلط معه عنبر
وصندل مقاصيري مسحوق ، فيخلط ويصحن (7628) وهذا هو الذرور . ثم يؤخذ عود ١٥
ثلاثة أجزاء وسكر نبات جزئين ، وقسط حلو وقسط مرّ من كلّ واحد جزء ، ظفر
ويخلّ (7629) خلّ (7630) وينزل (7631) فيه ليلة كاملة ويسلق (7632) وينظّف (7633) الذي
عليه بسكين ولاذن عنبري يقتل صفاراً (7634) ونصف آس يابس بقرص (7635)
بمقص (7636) آخر (7637) وزعفران شعر جزء يهرس في الهاون وهذا البخور . يؤخذ قطن ،
ينظّف (7638) رقيقاً (7639) ويدهن زبدية كبيرة بشيرج (7640) طري ويلصق فيه القطن
ويخلّي قعرها ، ولا تجعل عليه أصلاً فإنّه يحترق ويجعل في طبق يجمرتين (7641) نار وتجعل ٢١
عليه شيئاً (7642) من البخور وتكبّ (7643) عليه (7644) الزبدية الملتصق فيها القطن
ويبخر (7645) . فإذا فرغ الدخان يبخر (7646) ثانياً (7647) . ثم تقلب القطن وتلصق كما
كانت أولاً وينشر عليها قليل شيرج (7648) ويبخر (7649) سبع (7650) / دفعات (7651) ، ٢٤
وتبخر بعد ذلك بعنبر . فإذا احمرت القطن تدرّ عليها من الذرور المذكور درّاً
جيداً (7652) أو يلقى (7653) في شيرج (7654) طري غمرة وزيادة (7655) ، وتبخر الوعاء

154v

155r

من البخور (7656) والعنبر وتجعل القطن والشيرج (7657) فيه وتمسك رأسه بمسك (7658) على قدر الإمكان وتستعمل (7659). وكلما فرغ من تبخير (7660) القطن ألصق عليه ، وتفضل كما (7661) ذكرنا . وتعمل في القطن أيضا شبة (7662) وقليل عنبر سحق وورق زرد من الذرور فإنه يحسنه ويطيبه (7663).

(654)

٦ صفة الدهن المبخر

سنبل وتنبيل وبسباسة وكباش قرنفل وهال (7664) وجوزة طيب وورق القماري (7665) وصندل وعود وزر ورد وشيبة مغسولة سبعة (7666) أفام (7667). هذا طيبه ويخوره قسط حلو وقسط مرّ ، ولاذن عنبري وعود وعنبر ، تبخره بالحوائج سبعة مرّات (7668) ، والعود (7669) والعنبر مرتين ، والشيرج (7670) ينخلع بعنبر وزبدة (7669).

الباب الحادي والعشرون

١٢ في (7671) البخورات الطيبة (7672) المقوية للنفس والقلب والحبوب المطيبة (7673) وأدوية العرق وغير ذلك

(655)

١٥ صفة بخور

١55v قشر ليمونة تلمسي (7674) / ، وقشر نارنجة ومرسين وظفر وسندروس (7675) ومصطكاء وزعفران شعر وصندل وسكر نبات . يدق كلّ واحد بمفرده وتزنه (7676) بالسوية ، ويعجن بماء ورد نصيبيني (7677) ويقرص ويخفف في الهواء ويشال (7678).

(656)

صفة فتائل العنبر

٢١ يؤخذ قيراط مسك مع (7679) درهم عنبر مسحوق بزيت (7680) وبما (7681) ورد نصيبيني . ثم يضاف إليه المسك المذكور ، ويضاف إليه (7682) ربع درهم كافور

ويطبخ (7683) جيد على نار ، ويضاف إليه درهم (7684) حطب كرم ، يحرق (7685) ويخلط الجميع ويعمل فتائل (7686) ويستعمل (7687) .

٣

(657)

صفة بخور عود

يشقّ العود وينقع في ماء ورد (7688) ستة أيام أو سبعة ، ويبخر به .

٦

(658)

صفة بخور عود معلّى بعنبر وهو أجود من الأول

يشقّ العود ويصحن بسكر نبات ناعماً ويجعل في (7689) طبق على نار ويذاب فيه

عنبر خام وعنبر معجون وقليل مسك ، فإذا ذاب يترك (7690) السكر (7691) ويحرك . فإذا
اختلط يجعل فيه العود ويحرك حتى يلبس (7692) العنبر جميع أجزاء العود ويرفع ، فإنه
يبيض ويكون رائحته (7693) طيبة في البخور (7694) .

١٢

(659)

صفة فتائل (7695) ندّ (7696)

يؤخذ عنبر مثقال ، وشمع ثمن مثقال / ، يذوّب الشمع (7697) على النار ، ويعمل

فتائل . فإذا أراد البخور يقدّ (7698) طرفها (7699) ويطفئها تبقى تبخر ليلة كاملة (7700) .

156r

(660)

صفة فتائل (7701) لا نظير له

يؤخذ أوقيتين توتيا ، تُصحن ناعماً ، وقرمية (7702) بنفسج خمسة عشر درهماً ،

شبية العجوز (7703) سبعة دراهم ؛ تنقع الشبية في ماء الورد يوماً ، ويعصر ويدقّ

حتى (7704) يهرأ ، وتعصر (7705) الجميع في هاون ، ويربّب إلى أن ينشف ، ويقلب

عليه ماء ورد خمس (7706) مرّات . يفعل كما ذكرنا ، فإذا نهياً ، يرفع في إناء حتى يجفّ

بحيث يلصق (7707) في زبدية صيني ويبخر عشرة أفهام (7708) بعود قماري ، ويبخر بعده

٢١

بعنبر (7709) . وبين (7710) كل تبخيرتين يُعجن ويلصق كما ذكرنا أولاً ، ويرش عليه الماء ورد . فإذا أخذ من البخور حدة (7711) تصحن حتى تصير (7712) مثل الهباء ويستعمل ، فإنه يقطع الصنان (7713) ويطيب الرائحة (7714) .

٣

(661)

صفة حب

- ٦ يطيب (7715) النكهة ويقوي الأسنان ، ويهضم الطعام بعد الأكل ، ويعمل منه في الفم عند النوم (7716) فتبقى رائحته (7717) طيبة ، ويبخر منه أيضاً . وإن شئت (7718) مثل الذريرة وتطيب بها مثل (7719) الطيب (7720) يابسة (7721) . وإن صحته (7722) وجعلته / في دهن بان وتدهنت (7723) به قام مقام الغالية (7724) . وإن حللت الحب بماء ورد ومسحته على جسدك كان حسناً . يؤخذ من العود الهندي سبعة دراهم . وقرنفل (7725) أربعة دراهم ، ومن البسباسة أربعة دراهم . وكبابة (7726) ثلاثة دراهم ، ومن السعد الأبيض الكوفي خمسة دراهم ، ومن الصندل مثله ، وقاقلة (7727) ثلاثة دراهم . ومن سك (7728) المسك نصف (7729) أوقية (7730) . ومن الكافور نصف مثقال . تسحق ذلك وتعجن بماء ورد فارسي ، والأجود نصيبني (7731) ، ويصنع منه (7732) حباً كالحمص أو أكبر قليلاً ، ويخفف في الظل ويؤخذ منه بالغداة وعلى الأكل . ولا يزال يديرها في فم (7733) حتى تذوب ويبلغ في (7734) دونها (7735) . وكذلك (7736) عند النوم (7737) .

156v

٩

١٢

١٥

(662) ١٨

صفة حب يطيب النكهة ويمسك (7738) في الفم فيذهب البخر

- يؤخذ جوز بوا وقاقلة من كل (7739) درهم ، ومسك خالص حبتين . فيجتمع (7740) هذه (7741) وتدقها (7742) وتنخلها (7743) سوى المسك . ويستعمل (7744) وقت الحاجة (7745) .

٢١

(663)

٢٤ صفة دواء عرق

توتيا شقف أوقية⁽⁷⁷⁴⁶⁾ كيزان الفقاق خمسة دراهم ، خبر⁽⁷⁷⁴⁷⁾ فضة⁽⁷⁷⁴⁸⁾ درهمين⁽⁷⁷⁴⁹⁾ . شقف / صيني درهمين ونصف ، ماء ورد بلدي أوقية ، ماء ورد نصيبيني نصف أوقية . نخل⁽⁷⁷⁵⁰⁾ الجميع بماء الورد وتستعمل فهو⁽⁷⁷⁵¹⁾ غاية في قطع العرق . ٣

157r

(664

صفة الزهرية⁽⁷⁷⁵²⁾

٦ زهر النارنج الأبيض خاصيته يجعل في خرقة ويبخر من تحته وهو ندي بالعود والعنبر والصندل والسكر ، ويحف في الظل ويرفع . ويؤخذ أوقية زرّ ورد عراقي منزوع الأفاع ، وأوقية سنبل وهال وقرنفل نصف أوقية من كلّ واحد . ويؤخذ من الزهر المجفف نصف رطل ، يطحن الجميع في الطاحون ويجمع . ويؤخذ ماء ورد ومسك وزبدة ، ويكون الماء ٩ ورد أوقيتين ، والمسك والزبدة حسب الإرادة . يلين به الحوائج وتجففه في الظل مغطى ويرفع في إناء زجاج .

١٢

(665

صفة البرمكية

قسط مرّ نصف رطل ، لاذن هندي⁽⁷⁷⁵³⁾ أوقية . ظفر نصف أوقية ، فئات⁽⁷⁷⁵⁴⁾ عود أوقية ، زرّ ورد نصف أوقية ، أطراف طيب كامل أوقيتين . ويكون السنبل أكثر ، ١٥ زعفران شعر درهمان ، مصطكاء نصف أوقية ، سندروس درهمين ، قشر مية أوقية ، ماء ورد أوقيتين ، عسل نخل / نصف رطل وماء مرسين من كلّ واحد أوقيتين ، عسل نخل نصف رطل ، كافور درهم ، زبدة نصف درهم . يدقّ الحوائج ويطحن ناعماً ، ١٨ ويخلط ويغلى بالنضوج⁽⁷⁷⁵⁵⁾ وماء الآس ، ويحل فيه لادن وترمى الحوائج عليه ، ويحرك بملقعة وتكون ناره ضعيفة ، ويحلّ الكافور والزبدة في الماء ورد . فإذا نزل به عن النار يلبسه بما ألق⁽⁷⁷⁵⁶⁾ المذكور ويرفع في إناء زجاج . ٢١

157v

(666

صنف آخر⁽⁷⁷⁵⁷⁾

٢٤ تأخذ وزن نصف⁽⁷⁷⁵⁸⁾ مسك ، وثلاث أواق ماء ورد . وتجعل قطنة في سكرجة

وتسكب عليها الماء ورد والمسك وتتركه حتى يجف. فإذا وصل⁽⁷⁷⁵⁹⁾ إلى الحمام مع من أردت⁽⁷⁷⁶⁰⁾ تجعل القطنة في مررات⁽⁷⁷⁶¹⁾ الماء وصلب⁽⁷⁷⁶²⁾ عليها عودًا حتى لا تقع القطنة، فإن الماء يصير ماء ورد. وكل من يغسل⁽⁷⁷⁶³⁾ في⁽⁷⁷⁶⁴⁾ الحمام⁽⁷⁷⁶⁵⁾ من ذلك الحوض لا يشك⁽⁷⁷⁶⁶⁾ أنه ماء ورد.

(667)

٦ صفة النسرنية

يؤخذ⁽⁷⁷⁶⁷⁾ نسرين أخضر أوقيتين، وقرنفل أوقية، ونصف أوقية سنبل وهال. يدق الحوائج وتنخل وتدق مع النسرين حتى يجف⁽⁷⁷⁶⁸⁾ الجميع بالسحق، ويبخر بعود⁽⁷⁷⁶⁹⁾، ويفتح⁽⁷⁷⁷⁰⁾ زبده⁽⁷⁷⁷¹⁾ وكافور وماء ورد ويكون بخور وهو رطب⁽⁷⁷⁷²⁾.

(668)

١٢ صفة / البنفسجية

يطحن ورق⁽⁷⁷⁷³⁾ البنفسج⁽⁷⁷⁷⁴⁾ ناعمًا ويحلّ بماء الورد المسك⁽⁷⁷⁷⁵⁾ أو الزبدة⁽⁷⁷⁷⁶⁾، ويخفف في الظل مغطى بشعيرة⁽⁷⁷⁷⁷⁾، ويوضع في وعاء زجاج ويستعمل. ١٥

(669)

صفة المعشوقة

١٨ عود أوقية، صندل مقاصيري⁽⁷⁷⁷⁸⁾ درهمان، لادن ثلاثة دراهم، سكر نبات مثقال، كافور درهم، قشر نارنج نصف درهم، يسحق الجميع ويذيب⁽⁷⁷⁷⁹⁾ اللادن بيسير ماء ورد قدر ما بعمهم⁽⁷⁷⁸⁰⁾، ويضيف إليهم⁽⁷⁷⁸¹⁾ يسير مسك، ويعجن أقرصًا ويخفف في الظل مغطى⁽⁷⁷⁸²⁾ بشعيرة، ويوضع في وعاء زجاج ويستعمل⁽⁷⁷⁸²⁾.

(670)

صفة زهرية أخرى

- ٣ يخفف زهر النارج الأبيض في الشمس ويدقّ ناعماً ، ويدقّ مع كلّ رطل أوقية عرق كافور وأوقية سعد وزرّ ورد أوقية ، نصف أوقية مردقوش ؛ يجمع (7783) الكلّ (7784) بماء الورد ويعمل في قنينة (7785) وتبخّر قدر طين (7786) مشدودا الوصل (7787) . وفي العليا طاق ينخل (7788) البخار منه ويكون بخوره برمكية أوقية (7789) ربع (7790) معسل (7791) ، وعلامة كماله أن يحفّ طين الوصل (7792) .

(671)

صفة لخلخة (7793)

- ٩ يؤخذ قياسية (7794) طويلة العنق ، يوضع (7795) فيها ماء ورد أوقية ، وماء خلاف أوقية / وماء لسان ثور شامي أوقية ، وماء قرنفل ربع أوقية ، وماء زهر نارج إن نهيّاً ربع أوقية ، وعود مسحوق ثلاثة درهم (7796) ، وعود (7797) مثقال ، ومسك حبة وقطعة من ١٢ تفّاحة مقشورة نقحية (7798) مقطّعة (7799) صغاراً ، وقطعة من سفرجل (7800) كذلك ، وقاقلة نصف درهم وكبابة مثلها . ثم توضع (7801) على نار هادئة ، فأنه (7802) يخرج من ربح في (7802) غاية العطرية ، وكلّما قلّ ماؤه يزداد من هذه المباه تحتها ، وتكون ناراها لطيفة جداً .

(672)

صفة بخور برمكية

- ١٨ يبخّر بها من يقعد (7803) في (7804) الدهاليز وبيوت الراحة وهي مليحة جداً : قسطين حلو (7805) ومرّ من كلّ (7806) جزء ، وظفر (7807) جزء ، ومرسين يابس مقصّص ، ولادن عنبري يفتل (7808) صغاراً (7809) ، وقشر (7810) نارج يابس (7811) ، ٢١ ولبنون (7812) يابس من كلّ (7813) نصف جزء ، وزعفران (7814) شعر (7815) . يهرش (7816) الجميع ويؤخذ عسل نحل بماء ورد وخلّ خمر (7817) ويعلق (7818) على النار ويلقى فيه لادن عنبري شيء (7819) جيد والزعفران ، إلى أن يصير له قوام جيد ، ٢٤ وتجعل فيه الحوائج ، ويحرك وينشر في الظلّ إلى أن ينشف .

(673)

صفة نذ (7820) مركب للبخور عجيب

- ٣ عود هندي ربع أوقية ، سك (7821) / مسك ربع مثقال (7822) ، زعفران نصف
مثقال ، عنبر (7823) دسم (7824) مثقال ، مسك نصف مثقال ، كافور رياجي (7825)
ربع (7826) مثقال ، لادن رطب مثقال ؛ يسحق الجميع ويعجن بماء التفاح
٦ الشامي (7827) والنمّام والمرزنجوش (7828) الرطبات وماء التفاح ؛ يعجن (7829) النمّام
عجنًا (7830) يابسًا قويًا ما خلا العنبر والمسك والكافور ، ويخمر يومًا وليلة . ثم يقرّص
العنبر صغارًا (7831) ويحمى له طبقًا ويحطّ (7832) فيه . فإذا (7833) انخل يلقى عليه عسل
٩ أبيض منزوع الرغوة ، وتخلّ فيه أيضًا اللادن من (7834) على (7835) النار (7836) ومع
العنبر (7837) وتلقى (7838) عليه الحوائج بعد أن يرفع على (7839) صلاية قد (7840)
مسحت بماء بارد (7840) ، ويسحق (7841) بالفهر المملطوخ (7841) بماء الورد سحقًا ناعمًا
١٢ حتى يدخل (7842) بعضها في بعض . ثم يمد على البلاطة (7843) ويقطّع شواير (7844)
على أي شكل أردت ، ويجعل على منخل ويحطّ (7845) في الهواء (7846) الذي (7847) لا
غبار فيه خمسة عشر يومًا . وإن أردت قلبها (7848) بعنبر ، فخذ أزبدته (7849) في طبق
١٥ على نار هادئة واجعل الشواير فيه وتقلبها (7850) ظهرًا وبطنًا (7851) . وتعيده إلى المنخل /
وتتركه حتى ينشف (7852) .

الباب الثاني والعشرون

في الدوائر (7853) الملوكية (7854)

١٨

(674)

ذريعة (7855)

- ٢١ يؤخذ أوقية سنبل ، يدقّ ناعمًا وينخل ، ويدقّ قرنفل وبساسة من كلّ واحد
درهمين . ويخلّ بماء ورد ، ويبسط في زبدية صيني ويبخر ثلاث (7856) مرّات (7857) ،
وست (7858) مرّات (7859) عود ، وخمس دفعات عنبر . وكلما يحرك (7860) مرّتين (7861)
٢٤ تقلب وتعجن ويرش عليه ماء ورد . فكلّما كثرت (7862) بخوره زادت رائحته .
وعندما (7863) يقرّص يخلّ (7864) فيه ربع درهم زباد (7865) ويعمل أقراصًا على

ظهر (7866) منخل حتى يحفّ في الظلّ. ثم يطحن ويضاف إليه عنبر، وهو العود المطحون (7867) وزن خمسة دراهم ويرفع في إناء (7868).

٣

(675)

صفة ذريرة باردة (7869) تستعمل في الصيف

يؤخذ صندل مقاصيري (7870)، يحده (7871) على الحجر بماء ورد ويعصر من خرقه (7872) جيداً (7873)، ويبسط في زبدية ويبخر دفعات بعود وعنبر، ويضاف إليه (7874) المسك والعنبر مثقال وربيع (7875) درهم زياد (7876) ويستعمل.

(676)

٩

صفة ذريرة سُعديّة

سُعد جزء، وعود قماري جزء، وصندل مقاصيري (7877) جزء. يدقّ (7878) وينخل ويعجن / بماء ورد وينشف؛ يفعل (7879) ذلك ثلاثاً (7880) فإذا (7881) نشفت (7882) يدقّ. ويجعل معه لكلّ عشرة دراهم دائق كافور ودائق مسك (7883).

160r

١٢

(677)

صفة ذريرة الوردية

يؤخذ عشر (7884) دراهم عود قماري وصندل (7885) وقاقلة ثلاثة (7886) دراهم؛ يدقّ الجميع ناعماً. ويعجن بماء ورد، ويبخر بقسط وظفر وصندل خمس مرّات. وبعد ذلك يبخر بعود ستة أفهام. وبين كلّ تبخير يعجن ويبسط في زبدية كالأوّل، وينشف ويسحق ويستعمل.

١٨

(678)

صفة ذريرة أترنج (7887)

يؤخذ سليخة عشرة دراهم، أشنة (7888) مثقال، قشر الأترج الأعلى عشر (7889) مثاقيل؛ تدقّ الحوائج ناعماً مع (7890) قشور الأترج حتى تختلط أجزاؤه، ويعجن بماء الورد، ويبخر بقسط وعود ما كلّ سبعة أفهام، وينشف وينعم (7891) ويستعمل.

٢١

(679)

صفة ذرور الماء ورد

- ٣ وفيه خواص عجيبة ومحراق للمشائخ وأسرار (7892) وهناء (7893) . يؤخذ ثلاث (7894) دراهم كثيراء بيضاء ، يوضع (7895) في إناء نظيف (7896) ، ثم تأخذ أوقية ونصف ماء ورد شامي خاص ، ويعمل (7897) فيه شيء من المسك . ثم اسقيه (7898)
- ٦ الكثيراء على ثلاثة أيام . ثم جففها تجفيفاً حسناً ، وترفع عندك / ذرور واعمل أنك إن أخذت من هذا وزن حبة قح بين (7899) أسنانك (7900) ، وتشرب (7901) قليل ماء (7902) ومسكت الماء في فمك ساعة (7903) لطيفة (7904) ، ثم (7905) تبخ (7906) فإنه يخرج (7907) ماء ورد خالص زكي ؛ تستعمل هذا الذرور في أشياء كثيرة في المشروب والمخللات اللطيفة مثل التفاح والسفرجل والكثري (7908) واللفت (7909) الرفيع المصبوغ (7910) ، ويستعمل أيضاً في المساليق (7911) والمزورات والأطبخة (7912)
- ١٢ الرفيعة (7913) فافهم ذلك .

(680)

صفة ذرور العنبر (7914)

- ١٥ النافع من وجع القلب (7915) ورطوبات الدماغ ، ويطيب النكهة والنفس ، ويستعمل في الأشربة والنقوعات الرفيعة والمزورات النافعة من الأوجاع (7916) . وفيه خواص عجيبة وصفته (7917) : يؤخذ ثلاثة دراهم كثيراء (7918) بيضاء ، ينقع في أوقية ماء ورد عالي (7919) ، فإذا (7920) انحلت أضف (7921) دراهم (7922) عنبر مثلث (7923)
- ١٨ مسحوق ناعم ، ويخلط (7924) خلطاً محكماً ، ويخفف ويسحق ويرفع ذروره .

(681)

٢١ صفة ذرور الزعفران

- المفرح للقلب المقوي للباه والمفتح للسدد (7925) والمزمنة (7926) ، يستعمل في (7927)
- ٢٤ بعض الأشربة الموافقة له (7927) وفي بعض الأطبحة / مثل أرز الدجاج الأصفر الساذج (7928) وفي (7929) بعض المخللات الرفيعة وصنعتة : يؤخذ ثلاثة دراهم كثيراء

بيضاء ، تنقع في اوقية ماء نوفر (7930) شامي (7931) . فإذا انخلت يلقى فيها درهم زعفران طيب ، ويخلط خلطاً محكماً (7932) ويخفف ويرفع ذوراً (7933) .

(682)

صفة ذرور الدارصيني

- اعلم وفقك الله أن هذا الذرور فيه أسرار عجيبة ، منه أنك تأخذ رطل (7934) لبن حليب (7935) طري ، يلقى فيه أربع (7936) أواق (7937) سكر (7938) ، ثم اسخنه (7939) ٦ على النار وألق عليه خمسة دراهم من هذا الذرور واتركه ساعة ونصف فلكية ، فإنك تجد (7940) قوام البيراف (7941) في أحسن ما يكون من الطعم والرائحة والنفع . وإذا أردته على طعام الأرض أو الفريك والتماص (7942) الشاوان (7943) اللطيفة فإنه ينفع (7944) ، ٩ ويؤثر (7945) أحسن الأوران (7946) العسه (7947) على بعض المخلاتات ، فهو نافع ممازج يستعمل في الصلوصات (7948) الرفيعة . وصنعته أن يؤخذ ثلاثة دراهم كثيرء بيضاء (7949) ، يتبل (7950) بأوقية ونصف ما قد أخرجت فيه خاصيته (7951) جوز ١٢ الطيب ثلاث أيام . فإذا (7952) / انخلت (7953) ألق عليها وزنها قرقة (7954) لف (7955) ١٦١٧. حرّة (7956) ناعمة منخولة من شيء صفيق (7957) ويخلط خلطاً محكماً ، ويخفف ويرفع ذوراً (7958) . ١٥

(683)

صفة عمل بخور العود

- يؤخذ قطع العود الهندي ، تنغمه (7959) في جلاب قوي ويمرغ (7960) في ١٨ سحق (7961) الكافور ويعمل على (7962) كاغد ويرفع . وإن حل (7963) الكافور وغمر فيه العود أغنى عن الحلاوات (7964) .

(684)

تصعيد (7965) ماء الزعفران

تأخذ منه مسحوق ما شئت ، تذيبه من الليل بالماء وتعمّه (7966) . ثم (7967) تخرجه

من الغد وهو ندي ، تصيره في القرعة وتساعد في الرطوبة ، يخرج أبيض فريجه (7968) ربح (7969) الزعفران المحض وهو أبيض (7970) صافي لا يؤثر في الثوب ولا يظهر (7971) .

٣ (685)

صفة ماء المسك

تأخذ من المسك الجيد دائق ، ومن ماء الورد الجوري الجيد رطل بغداددي (7972) ، يخلط المسك بماء الورد ، وتترك (7973) ساعة أو ساعتين (7974) ويجعل (7975) في القرعة والأنبيق ويصاعد في الرطوبة ، يخرج ماء مسك خالص عجيب (7976) .

(686)

٩ صفة (7977) تصعيد الكافور

يؤخذ من الكافور الرياحي (7978) الطيب مثقال / ، يطرح عليه نصف من ماء ورد 162r مكرر خالص وتساعد في القرعة والأنبيق في رطوبة ، يخرج ماء كافور .

١٢ (687)

صفة تصعيد ماء القرنفل

تأخذ من الجيد منه ما شئت وتصب عليه ماء ورد مثله في الوزن بعد أن يرص القرنفل ، وتدعه فيه وتغمره ليلة . فإذا أصبح امرسه في ذلك الماء وصعد به بالقرعة والأنبيق يخرج ماء قرنفل جيداً . ١٥

(688)

١٨ صفة تصعيد ماء السنبل

يخرج من الجيد منه المها (7979) آخر أنلامه (7979) مدقوقة ، ويصب عليه مثله ماء عذب وتغمره يوماً وليلة . ثم تمرسه وتنفي الماء وتصدّه بالقرعة والأنبيق كما صعدت ماء القرنفل ، يخرج ماء سنبل عجيب . ٢١

(689)

تصعيد ماء العود

٣ يؤخذ من العود الهندي المدقوق أوقية ، ودانقين مسك ، وثلاثة أرتال ماء ورد خالص ، يخلط الجميع ويصعد.

(690)

٦ صفة تصعيد ماء الصندل

يؤخذ من الصندل المسحوق الجيد أوقية ، يذاب في ثلاثة أرتال ماء ورد ، وصعده مثل العود.

(691)

٩ تصعيد ماء الورد الأحمر

162v لا يكون إذا (7980) حشوت (7981) القرعة / من ماء (7982) الورد فاحشي (7983)
 الأنبيق أيضًا وردًا (7984) ، وتتركه (7985) على القرعة وصاعده في رطوبة ، فإنه ينزل
 أحمر (7986) كما وصفنا . وإن اردته مثل دم الغزال فخذ عود (7987) من سمّاق (7988)
 الجيد منه (7989) . ولا يكون عفنًا (7990) . فبلّه (7991) بماء . ثم لفّه في قطنة (7992)
 وادخلها (7993) في داخل الأنبيق على القرعة ، وصاعده في رطوبة كما قلنا . فإن ماء الورد
 إذا (7994) غمر (7995) هذه (7996) القطنة قبل منها اللون وجاء (7997) أحمر ، وفعل في
 الثوب مثل ذلك . وإن جعلت في (7998) يدك (7999) عرق النبيق (8000) سنان
 ايران (7856) يعمل في ذلك ، وإن جعلت في القطنة شعيرات (8001) زعفران
 يخرج (8002) الماء أصفر . وإن جعلت في (8003) القطنة من الرطوبة خرج الماء أخضر
 ويدق (8004) ، وفعله (8005) في الثوب (8006) كما ذكرنا .

(692)

٢١ صفة تصعيد ماء الورد اليابس

يؤخذ (8007) ثلاثة أرتال ورد يابس أحمر ، ينقع (8008) في مثل (8009) ماء ،

ويترك (8010) ثلاثة أيام. ثم تفركه (8011) بيدك حتى يخرج طعمه (8012). ثم تصفيه وتصعده (8013) كما قلنا في الرطوبة.

٣ (693)

وتصعيد النسرين والياسمين

يقلع أقماعه ويفعل به كما فعل (8014) في غيره.

٦ (694)

صفة تصعيد الأترنج (8015)

- ١63r يؤخذ الجليد منه (8016) أحمرًا كان أو أصفرًا (801)، / فيقشر (8017) قشره الأعلى
٩ ونصره (8018) في قرعة وتقطره (8019) كما تقطر ماء الورد، وكذا (8020) تفعل بالتفاح
الكبار (8021)، تقطعه (8022) وتخرج جوفه وحبه (8022). وأما الآس فيؤخذ الأخضر
الطري من قضبانته (8023)، يدق (8024)، ويرش عليه شيئًا (8025) من (8026) ما تصعده
١٢ والمرزنجوش والنام (8027) والبنفسج والسوسن والزجيس، تفعل (8028) بهم (8029)
كذلك (8030).

(695)

١٥ صفة تصعيد ماء الورد الرطب

- ١٨ يؤخذ (8031) الأحمر الطري، يفرط وتترع أقماعه ويصب عليها (8032) ماء مغلي
ويغمر يومًا وليلة (8033). ثم يعمد إلى الورد يحشيه في قرعة ثلثها (8034) مملوءة (8035)
جيدًا، ويصب على كل رطل (8036) من ورق الورد ثلاثة (8037) أواق من الماء المنقوع
فيه الأقماع (8038) واستقطر (8039) فهو (8040) مليح. وإن زدت (8041) فيه الكافور كان
أحسن (8042).

٢١ (696)

صفة (8043) آخر

يؤخذ ورق الورد الطري المنقى (8044) من أفاعه قدر رطل ، ويغمس (8045) في
إجانة فيها نصف رطل ماء قد صب فيه دانتان مسك وحبّة كافور ، ويضرب ضرباً جيداً
وتحشى به القرعة وتبيته ليلة حتى يخمر (8046) . ثم يقد (8047) تحته ويستقطر ، ولا ٣
يستقصى عليه بل ينزله (8048) وفيه نداء (8049) فإنه عجيب .

(697)

٦ صفة (8050) آخر منه (8051)

١63v ماء ورد أزرق (8052) / ينقى منه (8053) رطل (8054) بغدادى ويحشى في قرعة ،
ويؤخذ من البنفسج الحديث الأزرق الشديد الزرقة (8055) مما جفّ في الشمس
لسقي (8050) لونه فيه يؤخذ منه مائة درهم ، يندى (8057) بالماء الورد ويرش عليه ، ويجعله ٩
في الأنبيق والقرعة ، يستقطره فيقطر (8058) منه ماء أزرق كالنيل (8059) لا يؤثر في
الثياب البيض ولا (8060) يغيرها (8061) إذا أصابها .

(698)

صفة تصعيد ماء ورد أحمر

١٢ تأخذ (8062) الورد الأحمر والأبيض وتحشيه (8063) في القرع (8064) ، واجعل في
الأنبيق أربعة (8065) أواق من الورد الأحمر (8066) الشديد الحمرة (8067) ، ١٥
ودرهمين (8068) زهر لسان (8069) طرياً كان أو يابساً ، فإنه يقطر كأنه البقم . ومن (8070)
يراه يفرغ (8071) أن يستعمله ويحشى (8072) على ثيابه . وهو (8073) لا يغير (8074) الثياب
ولا يطبع (8075) . ١٨

(699)

صفة نوع آخر منه (8076)

٢١ يحشى الأنبيق (8077) ورداً (8078) ، ومعه من ورق (8079) شقائق النعمان
الطري (8080) ، فإنه يحمر ويحيى لونه مليحاً (8081) ولا يغير الثياب البيض إذا رش
عليها .

(700)

صفة نوع آخر منه (8082)

٣ ماء ورد أصفر لا يغير (8083) الثياب البيض أيضًا : اجعل مع الورد في الأنبيق شعرات زعفران (8084) من زعفران الشعر (8084) نحو دانقين فإنه يقطر منه ماء (8085) أصفر.

(701)

٦

164r

صفة / تصعيد ماء ورد من (8086) ورد يابس

٩ يؤخذ الورد المرّبي (8087) الأحمر الجيد ، ينقى من (8088) أقماعه مقدار رطل ، ينقعه في ماء ورد نصيبيني (8089) يومين وليلتين (8090) في براني مسددة (8091) الرأس (8092) . ثم (8093) تصب عليه (8094) من الماء العذب أربعة أمثال وزنه ، ويسحق له مثقال كافور وقرنفل (8095) ثلاثة دراهم ، ومسك (8096) قيراطين .
١٢ تضربه (8097) جيدًا وتحطه (8098) على الماء ورد ، وتحشيه في القرع (8099) ، وتستغفر (8100) في (8101) الأنبيق (8102) . ثم يصب على النفل ماء ثانياً (8103) يلحق بالآول .

(702) ١٥

صفة تصعيد الزعفران

١٨ عجيبياً في الطيب : يؤخذ أوقيتان (8104) من زعفران الشعر المائي فيجعل في برنية (8105) ويصب عليه ماء ورد ، يسد رأسها وتترك (8106) يوماً (8107) وليلة . ثم تسحق له من القرنفل الزهر مثقال ، وكافور رياحي مثقال ، ويخلطان فيه ويضربان ضرباً (8108) جيدًا . ثم يصعد بالقرعة والأنبيق على الماء مثل (8109) ماء الورد ، فإنه يخرج منه ماء عجيبياً (8110) طيباً (8111) ، ويلقى (8112) على النفل ماء قراح فيخرج ماء ثاني دون الأول .

(703)

٢٤ صفة تصعيد المسك بماء الورد

يؤخذ من المسك الأذفر (8113) دائق ، ومن ماء الورد النصيبيني (8114) الجوري الجيد رطل بغداددي (8115) . / يسحق المسك وتضربه (8116) بماء الورد وتتركه فيه ساعة . ثم تسكبه في القرعة ، وتركب (8116) الأنبيق وتصفده على (8117) الرطوبة ، فإنه ٣ يطلع (8117) منه ماء المسك لا بعده . وعلى هذا يزيد (8118) من (8119) أحب الزيادة (8120) وينقص من (8121) أحب النقصان ، ويجعل على أثره في القرعة ماء ورد فيأتي ماء مسك دون الأول . ٦

(704)

صفة تصعيد ماء العود القاقلي

يؤخذ عود (8122) . يدق ويطحن وينقع في قِدْرَة (8123) ماء ورد في برنية زجاج ، ويترك فيها يومين وليلتين . ثم يفتح البرنية ويستخرج ماء الورد ويقلبه (8124) جميعه في قرعة ورب (8125) مثقال مسك ورب مثقال كافور ، ويزاد (8126) فيه ماء ورد ويصعد (8127) في نار لينة . ١٢

(705)

صفة تصعيد صندل مقاصيري

يؤخذ منه ربع رطل مطحون في الرحاء وينقع في مثله ماء ورد في برنية زجاج ، ويترك فيه يومين وليلتين . ثم تفتح البرنية وتستخرج ماء الصندل فتقلبه جميعه في القرعة ، ويلقى عليه ربع مثقال مسك ، ومثله (8128) كافور . ويركب الأنبيق ويستقطر بنار لينة . وإن زدته نصفاً (8129) من (8130) الزعفران مصعداً ، ونصفاً (8131) من (8132) ماء القرنفل مصعداً (8133) جاء (8134) عجباً (8135) في (8136) تطيب الرائحة (8137) . ١٨

(706)

٢١ صفة تصعيد ماء السنبل (8138) العصافيري

تنقيه (8139) من أصوله / وتدقه ، وتعجنه بماء الورد (8140) والنمّام (8141) ، وتخمره ليلة وتحركه من الغد ، وتضربه بماء الورد . ولكل أوقيتين (8141) سنبل من ماء الورد 165r

ونخشيه (8142) في (8143) القرعة ، وتركب الأنيق وتستقطره (8144) بنار لينة ، ولا تكثره (8145) . وباقي (8146) تفلّه (8147) تجعل (8148) عليه ماء (8149) وتستقطره ثانياً للمغسولات (8150) .

٣

(707)

صفة تصعيد ماء القرنفل

٦ يؤخذ قرنفل زهر لكل قرعة أوقيتين فينقعها (8151) برطل ونصف ماء ورد يومين وليلتين . ثم تلي القرنفل بماء الورد في القرعة ، ويركب الأنيق وتستقطر بنار (8152) برق (8153) إلى ان ينشف ؛ إن أحببت أن يزداد (8154) طيباً (8155) وذكاء ، فانقع مع (8156) ماء الورد والقرنفل أوقية ورد ، واسحق له قيراط مسك ، واضربه فيه وصاعده (8157) ، فإنه يجيء طيباً بارداً (8158) . والذي يخرج من التفل اغمسه (8159) بماء (8160) الورد غمسة (8161) فإنه يجيء (8162) بدخل في الأسنان وغيره .

٩

١٢ (708)

صفة تصعيد ماء زهر النارنج

١٥ يحشى (8164) في القرعة وتركب الأنايق وتستقطر بنار لينة ، ويجعل في إناء زجاج ، وتفتل (8165) له خيط صوف فتلاً رخواً ويجعل في رأس القنينة (8166) . ويطحن (8167) له اسفيداج (8168) ويجعل فيه ، فإن هذا الزهر / يخرج عليه شيء كأنه الدهن يلقطه 165v خيط (8169) الصوف ، وشمسه (8170) أسبوعين أو (8171) ثلاثة (8172) .

١٨ (709)

صفة تصعيد الریحان والخيار لأجل الحمام

٢١ يرش فيها في غير (8173) أوان (8174) الخيار (8175) والريحان (8176) وهو طريف . يؤخذ (8177) الریحان الطري ، ينقى من عيدانه ويرش عليه ماء ورد ، ويقطع الخيار صفاراً ، ويحشى القرع (8178) ويستخرج بنار لينة مثل ماء الورد (8179) في قناني ويشال .

(710)

صفة تصعيد الآس

يدخل في لخالخ (8180) خضاب (8181) الشعر (8182) ويطوله (8183) ويمسكه ٣
 لئلا (8184) يقع إذا سرح (8185). يؤخذ قلوب آس رطب يخرط من قضبانته ويدق
 ويرش عليه ماء الورد (8186) ويجعل على كل رطل (8187) منه رطلين ماء حار
 ويلت (8188) له (8189). ثم يجعل في القرع (8190) ويصعد برفق بنار لينة ويشمس ٦
 أسبوعين فإنه يصلح لما (8191) ذكرنا (8192).

(711)

صفة تصعيد القرنفل

٩ تأخذ (8193) من القرنفل ما أحببت فتتقي العيدان والنوى (8194) وتبله (8195) في ماء
 ورد يوماً وليلة، ويستقطر بالأنبيق بنار لينة ويدخل تفله في الحوائج والأشنان.

(712)

صفة تصعيد ماء القرفة (8196)

١٢ تأخذ (8197) من القرفة الرفيعة رطلاً (8198) فتصب عليه بعد (8199) دقه (8200) / 166r
 وتخله ثلاثة أربال ماء حار وتتركه (8201) فيه مغموسة ثلاثة أيام، وامرسها (8202) مرساً
 جيداً، واملكها بيدك، واجعله (8203) في القرعة واستقطره. وإن جعلت (8204) النصف
 ماء والنصف ماء ورد كان (8205) أزكى (8206) وأطيب.

(713)

صفة تصعيد ماء النمام

١٨ يخرط ورق النمام الطري وقلوبه (8207)، ويجعل في جامات، ويرش عليه ماء
 الورد، ويدق على كل رطل (8208) عود مدقوق (8209) صندل مقاصيري (8210) وحبّة
 مسك، ويغطي بقشور تفاح وقشور أنرج ويغمر (8211) يوماً وليلة. ثم يجمع النمام بما
 عليه من الذبيرة (8212) والقشور ويلقى في قرعة ويصب عليه من ماء الورد قد

حبوب (8213) فيه (8214) ربع مثقال كافور ومثله قرنفل مسحوق ، ويصعد بنار لينة ويزاد عليه مثل ما فيه ماء قراح وماء ورد ، ولا تكرهه بنار حامية (8215) .

٣ (714)

صفة تصعيد مرزنجوش (8216)

مثل النمام سواء وبدل الكافور مسك .

٦ (715)

صفة تصعيد قشور الأترنج (8217)

يؤخذ قشور الأترنج (8218) الغض ، يفرك بماء الورد ويدرّ عليه (8219) عود وصندل

٩ مقاصيري مدقوق منخولين معجونين بماء ورد مبخرين (8220) بالعود والعنبر وبفتق بمسك

ويسير زباد وينشف (8221) ويصحن / ويدرّ عليه . ويخمر يوماً وليلة ويوضع عليه

أوراق (8222) النمام . يخمر بها أيضاً . ثم يصبّ عليه في القرعة ماء ورد أجزاء متساوية

١٢ ونصف قيراط كافور ونصف مثقال ماء زعفران ويصعد .

(716)

صفة الذرور (8223) القرنفلي

١٥ النافع من القرف ومن أرياح البطن ويخمد المضغ وينفع الفضلات الردئة (8224)

ويمنع الدود والربال (8225) وفيه خواص لطيفة . يؤخذ ثلاثة دراهم كثيراء (8226) بيضاء ،

تنقع في ماء قد أخرجت فيه خاصية القرنفل أياماً ، فإذا انحلت . ألق (8227) عليه درهم

١٨ لسان عصفور مسحوق ناعماً (8228) ، واخبطه جيداً وارفعه ذروراً (8229) . يستعمل في

الأقسام (8230) في (8231) وقته (8232) إذ حليت الماء (8233) بربعه (8234) سكر أو

قند (8235) أو (8236) عسل ، ويلقى فيه من الذرور ، ويترك ساعة فإنه يصير أحسن ما

٢١ يكون من الأقسام .

(717)

صفة ذرور الصندل

- ينفع لرمي (8237) الدم (8238) وإسهال السوداء ووجع الكبد ويستعمل في الأشربة
خاصة : ثلاثة (8239) دراهم كثيرا بيضاء ، تنقع في أوقية ماء خلاف طيب ، فإذا
انخلت ألق (8240) عليها درهم ونصف صندل أحمر مسحوق ناعماً (8241) ،
واخلطه (8242) / وجففه وارفعه ذروراً (8243) . إذا أخذت رطل ماء وحلته بربعه سكرًا
أو قنّدا (8244) ، وألقيت عليه (8245) نصف درهم ذرور (8246) فإنه يصيره بعد (8247)
ساعة (8248) أقسا كلون الدم . ثم يضاف إليه (8249) خميرة الأقسا فإنه (8250) غاية فبا
ذكرناه (8250) .

167r

الباب الثالث والعشرون

في خزن الفواكه وأذخارها إلى غير أوانها

٩

(718)

- إذا أردت بقاء الخوخ إلى غير أوانه فاجعل (8251) الخوخ في إناء وصب (8252) عليه
نبيذاً (8253) حلواً (8254) . ثم يغطى عليه ويطين (8255) فيه . وتعمل تحت ذلك الإناء
حشيش يابس فإنه يضر . فخذ الخوخ المضمر فاجعله في إناء مزفت (8256) فإنه يبقى
زماناً طويلاً (8257) .

١٥

(719)

- وإذا أردت صيانة العنب حتى يبقى غصّاً (8258) لا ينكر (8259) أكله من طعمه ولا
من رائحته (8260) شيئاً فاعمد إلى (8261) السماق فيطبخ حتى يذهب ثلثه . ثم يبرد
ويجعل في وعاء (8262) زجاج أو فخار (8263) ويطرح العنب (8264) في ذلك الوعاء وتسد
رأسه بالحصص ، فإن ذلك الماء الذي فيه العنب (8264) فيخلل ويحيى خلاً ثقيلاً (8265)
ويكون شفاء ويبقى ذلك العنب غصّاً لا ينكر (8266) أكله من طعمه ولا من رائحته
شيئاً / ويكون (8267) طرياً كما قطف .

٢١

167v

(720)

- وإذا (8268) أردت بقاء (8269) السفرجل فادخله (8270) في خاية طلا ، وإن شئت
 ٣ رطبت كل سفرجلة بورقة تين . ثم (8271) جعلته في بيت بارد (8271) فإنه يبقى
 زماناً (8272) . وإن شئت مسحت أسفل (8273) السفرجل بزيت طيب . ثم اجعله (8274)
 في إناء فخار جديد . ثم تملأ (8275) طلا حلواً أو شيء إناء . وإن نفعته (8276) بورق التين
 ٦ اليابس وطلينه بالطين وجففته في الشمس وعلقته بقي وكذا التفاح .

(721)

صفة (8277) ورد في غير أوانه

- ٩ تأخذ صحيفة جديدة وتملأها (8278) طين قمح وضعها (8279) في ماجور يكون فيه
 ماء ، وخلها (8280) ساعة (8281) على وجه الماء ولا تقربها بماء . ثم تأخذ ورد عراقي
 أزوارا (8282) فتغرسه في ذلك الطين ، واتركه يومين ، وغط (8283) الماجور . وفي (8284)
 ١٢ اليوم الثالث ارفع (8285) الغطاء فإنك تجد تلك (8286) الأزوار (8287) قد بقيت (8288)
 على حالتها (8289) الأولى (8290) ورقه الأحمر أحمر (8291) والأخضر أخضر (8292) ،
 ويجده (8293) ورداً (8294) طرياً (8295) كأنه (8296) كما قطفته (8297) . وتأخذ (8298) زر
 ١٥ الورد اليابس الصحيح انقعه في ماء ورد ثلاثة (8299) أيام (8300) فإنه ينفتح (8301) .

(722)

آخر (8302)

- ١٨ تأخذ زر الورد الصحيح ، نجعله / في قصبة فارسية واحدة صفا واحدة صفا ،
 168r وشمع (8303) رأس القصبة واربط في طرفها (8304) خيطاً (8305) واجعلها في خزانة
 الحمام على بخار (8306) الماء يوماً وليلة واخرجها (8307) فإنك تجده طرياً .
 ٢١ وإذا أردت اختزن (8308) الفاكهة (8309) وغيرها والحبوب والبزور (8310)
 والقضامي (8311) والدقيق فإنما (8312) يصح (8313) لها المواضع الباردة (8314)
 النظيفة (8315) البعيدة من المطابخ والدخان والروائح القبيحة (8316) ولا تخزن مع حب
 ٢٤ السفرجل .

(723)

صفة خزن العنب

٣ تحرق (8317) ورق التين وحطبه (8318) وتنتثر (8319) رماده على عناقيد العنب ، يبقى زماناً .

وإن غمست عناقيده في عصارة (8320) البقلة الحمقاء يبقى (8321) محفوظاً .
 ٦ وإن غُمِست (8322) في ماء الشبث (8323) وعُلِّقت يبقى (8324) سنة (8325) .
 وإن ضربت (8326) نشارة العاج أو الأرز أو رماد الكرم بالماء كضرب (8327) الخطمي وتغمس فيه العناقيد وترفع مفروشة أو معلقة في غرفة (8328) في مكان معتدل نظيف (8329) فإنها (8330) تبقى (8331) .

وإن صنع إناء من أخشاء البقر مع قليل من طين أبيض ويستوثق (8332) منه لئلا يتشقق ويوضع فيه عناقيد العنب ويطين رأسه ويوضع في مكان / نظيف (8333) بارد فإنها تبقى إلى النيروز . 168v

وإن أخذ (8334) العنب الطيب الشتوي (8335) الغليظ القشر بعد نضجه واستحكام حلاته في النصف الأخير من شهر نونبر (8336) أو (8337) آخره بحسب (8338) تكبير (8339) الأرض وتأخيرها (8340) ، وليقطف (8341) بجديد قاطع إذا ارتفعت (8342) الشمس ونشف (8343) النداء في يوم مصبح ، ويتوخى (8344) نقصان الشهر ويزال ما فيه من حب غير صحيح (8345) أو فاسد ، ويفرش له الخوازي (8346) الجلائين السلية (8347) إلى أن يملأ الدن طاقة وطاقة فوقها من العنب وطاقة من التين ما يدفع عادة (8348) الهواء ويختم (8349) فيها (8350) بالطين بعد أن تجعل (8351) فيه (8352) من التين (8353) وتجعل الخابية في مكان لا تصل إليه الشمس ، فإن العنب يبقى غصاً عاماً كاملاً .

وقد تغمس العناقيد في ماء وملح (8354) وينضد (8355) مفترقة (8356) على تبن الترمس أو تبن الباقلا أو تبن الشعير أيها حضر (8375) ، وليكن في موضع بارد لا تشرق فيه الشمس ولا يوقد (8358) فيه نار ، فيبقى زماناً (8359) .

وإن جعلت العنقود في ظرف فخار (8360) جديد وشدت (8361) رأسه بجلد شداً جيداً ودفنتها في التراب أخرجته (8362) / متى شئت صحيحاً . 169r

- وإن جعلت الجرة في الماء إلى حلقها وكذلك وإن قطعت العنقود بقضبتة⁽⁸³⁶³⁾
 وورقه وغرست في موضع القطع منه في قار⁽⁸³⁶⁴⁾ مذاب⁽⁸³⁶⁵⁾ ويعلق ولا يقرب
 ٣ العناقيد بعضها من بعض فلا⁽⁸³⁶⁶⁾ يزال⁽⁸³⁶⁷⁾ غصًا⁽⁸³⁶⁸⁾ الشتاء كله .
- وإن فرشت العنب⁽⁸³⁶⁹⁾ على تبّ القبول لم يقربه الجردان ما دام عليه ، ولا
 يقرب⁽⁸³⁷⁰⁾ بعضه من بعض فإنه يبقى مدة .
- ٦ وإن أخذ ماء السماق⁽⁸³⁷¹⁾ وطبخ حتى ذهب ثلثه ثم برد⁽⁸³⁷²⁾ ووضع⁽⁸³⁷³⁾ في
 إناء زجاج أو فخار⁽⁸³⁷⁴⁾ أخضر وجعل⁽⁸³⁷⁵⁾ فيه وسع⁽⁸³⁷⁶⁾ الإناء من عناقيد⁽⁸³⁷⁷⁾
 المنقاة⁽⁸³⁷⁸⁾ من حبّه الفاسد إن كان فيه⁽⁸³⁷⁹⁾ ، ويقطر⁽⁸³⁸⁰⁾ فيه ويرفع⁽⁸³⁸¹⁾ فيبقى
 ٩ غصًا . وقيل : يسدّ رأس ذلك الإناء بخصّ ويرفع⁽⁸³⁸¹⁾ في موضع لا تصبه⁽⁸³⁸²⁾
 شمس ولا حرارة نار ولا دخان .
- وإن دفنت⁽⁸³⁸³⁾ العناقيد في الشعير لم تفسد .
- ١٢ وإن قطف العنقود بعوده أو عناقيده⁽⁸³⁸⁴⁾ في عود واحد⁽⁸³⁸⁵⁾ ويغمس في
 الطلا⁽⁸³⁸⁶⁾ ثم يربط ويعلق فلا يفسد .
- وإن أردت أن يبقى العنب في الدالية⁽⁸³⁸⁷⁾ فاعمل⁽⁸³⁸⁸⁾ له خرائط من
 ١٥ كتّان⁽⁸³⁸⁹⁾ ، وادخل⁽⁸³⁹⁰⁾ كلّ عنقود في خريطة فيصبح⁽⁸³⁹¹⁾ سالم⁽⁸³⁹²⁾ ، ويربط
 فيها عليه⁽⁸³⁹³⁾ في عموده⁽⁸³⁹⁴⁾ أو في أصل العنقود فيبقى غصًا زمانًا /
 صحيحًا⁽⁸³⁹⁵⁾ . وقد بلفّ العناقيد في الصوف المنفوش فإنه يحفظها⁽⁸³⁹⁶⁾ من الزنابير
 ١٨ والنحل ويبقى⁽⁸³⁹⁷⁾ زمانًا⁽⁸³⁹⁸⁾ ، وهو أصلح لها من الخرائط وأقلّ⁽⁸³⁹⁹⁾ موتة .
 وقيل : إن⁽⁸⁴⁰⁰⁾ نقع ذلك الصوف في ماء الثوم⁽⁸⁴⁰¹⁾ كان⁽⁸⁴⁰²⁾ أبلغ في طرد الزنابير
 والنحل⁽⁸⁴⁰³⁾ .

٢١ (724)

صفة الورد في غير أوانه

- يؤخذ زرّ الورد الشامي⁽⁸⁴⁰⁴⁾ ، نقع⁽⁸⁴⁰⁵⁾ في ماء حلو ساعة . ثم يغير⁽⁸⁴⁰⁶⁾ الماء
 ٢٤ عنه بماء غيره ويخلّى⁽⁸⁴⁰⁷⁾ ساعة أخرى⁽⁸⁴⁰⁸⁾ كذلك⁽⁸⁴⁰⁹⁾ خمس مرّات
 في⁽⁸⁴¹⁰⁾ نهار وبالليل⁽⁸⁴¹¹⁾ ، يملأ كوز⁽⁸⁴¹²⁾ ماء وتخطّهم في شبّاكة⁽⁸⁴¹³⁾ تحت
 السماء فيفتح⁽⁸⁴¹⁴⁾ في الليل ويصبح أحسن من الطري⁽⁸⁴¹⁵⁾ . وإن أردت⁽⁸⁴¹⁶⁾

تكتب على التفاح والنارنج والأترج كتابة (8417) خضراء مليحة لما (8418) تضعها (8419) في الطباق الفاكهة حين (8420) تقديمها (8421) ، ونحطى عند مخدومك وتأخذ كلس ومغرة (8422) وخل وتكتب بها على الفاكهة الخضراء وهي على شجرها (8423) فإذا ٣ تكونت واستوت امسحها فيبقى موضع الكتابة (8424) أخضراً (8425) وسائر الترجة أو غيرها أصفر (8425) .

(725)

صفة رطب في غير أوانه

يؤخذ بطانة (8426) ، تبل بماء وتعصر وتلف فيها التمر الصحيح ليلة . ثم تؤخذ (8427) نعارة (8428) جديدة . يخلئ بالماء تلك (8429) / الليلة . ثم تصبح تبدل (8430) ماءها وتلقى ٩ فيها ليلة أخرى فيصبح مليحاً (8431) .

(726)

صنف (8432) آخر في غير أوانه

يؤخذ القصب الكبار المتبر (8433) الذي (8434) لم (8435) تذهب أقماعه ، ينقع في ماء حار (8436) ساعة . ثم يغسل ويبسط حتى ينشف ويؤخذ بطيخة خضراء تقور رأسها (8437) ويخرج ما في بطنها وتغطى بغطائها (8438) وتترك يوماً وتفتقد (8439) ، فإن ١٥ كملت (8440) وإلا تركتها (8441) ليلة أخرى إلى أن يتشرب ويطيب ويلين . ثم يخرج منها ويصفى (8442) على طبق (8443) مشبك (8444) لينشف (8445) ، ويصف (8446) في الصواني ويرش عليه ماء ورد وشيرج (8447) .

١٨

(727)

صنف (8448) آخر (8449)

يغلى اللبن ، فإذا طلع زبده يقطف (8450) ويعزل (8451) ويرمى من التمر (8452) فيه ٢١ ويكون مغسولاً بأقماعه فهو أجود ، ويغلى (8453) عليه غلوة واحدة ، ويترك (8454) يومان (8455) ويرفع .

(728)

صنف (8456) آخر (8457)

- ٣ تأخذ القصب ، تغرزه (8458) بالإبرة (8459) غرزا ناعماً . ثم تنقعه في (8460) لبن (8461) حليب ساعة حتى (8462) يبل (8463) ويرطب على ما يريد ، فإذا ترطب فاجعله في عسل وضعه (8464) في مكان بارد ، فإنه يصير رطباً لا ينكر منه شيئاً .

٦ (729)

صفة / تغامير (8465) الفاكهة (8466) : تغمير العنب

- ٩ تأخذ العنب الجيد الذي لا يكون في قطفه شيء مهوي ولا مغموس وتهزه بيدك . ثم تشمّع رأسه وتأخذ الخلّ والدبس وتمزجه حتى يعتدل (8467) . ثم يجعل العنب في وعاء مزجج كما (8468) القطرميز (8469) . ثم يلتقى عليه الذي (8470) مزجته شيئاً يعلوه بأربعة أصابع (8471) . فإذا أردت (8472) إخراجه (8473) فأخرج منه ما أحببت . ثم امسك عرقه (8474) في الماء البارد واجعله في الصواني ، فهو (8475) أحسن ما يكون (8476) .
- ١٢

(730)

آخر (8477)

- ١٥ تقطّع العنب ويعمل له خيط في البيت وتفتح العنقود ويعلق (8478) في الخيط ، ويقطّع من ذلك العنقود حبة وتخطّ على رأس العنقود وتنقده (8479) سائر (8480) الأيام (8481) فإذا وجدت الحبة التي على رأس العنقود قد (8482) تغيرت ثقلها وتلبس العنقود (8482) ، وغيرها طرية . فلا يزال العنقود طرياً (8483) . ومتى أراد (8484) إخراجه وقدمه في غير أوانه .
- ١٨

(731)

٢١ صفة تغمير (8485) التين (8486) من سائر أجناسه

- ١٧١r تأخذ من (8487) التين المعري اليابس الجيد منه ، ينقع في قليل ماء ليلة / . ثم تمرسه بيدك مرساً جيداً وتعصره وتصفيه ، واحذر (8488) من الحب . ثم تأخذ له ورق السلق ،

تدقّه وتعصره (8489) . ثم تغليه (8490) بنار لينة حتى تأخذ (8491) قواماً . ثم تجعل التين في إناء مزجج بعد أن تصفيه برفق ، واحذر أن ينسلخ قشره (8492) فإنه يتلف . فإذا صففته (8493) جيداً ألق عليه ذلك الماء المغلي واستوثق (8494) من سدّ رأس الإناء فإنه يقيم ما (8495) أردت . ٣

(732)

صنف (8496) آخر (8497) في التين اليابس (8498) بصير (8499) كالأخضر ٦
يؤخذ التين اليابس الطيب (8499) ، يحشى عسلاً وقليل زعفران مسحوق بالعسل ويصفى فوق غربال ، ويحطّ على رأس قدير فيها ماء حتى ينضج (8500) بالحرّ (8501) .
ثم يصفى (8502) في طبق ويغطى إلى بكرة (8503) فيصبح كأنه قد قطف من (8504) ٩
الشجر (8505) .

(733)

صفة تغمير (8506) المشمش ١٢
يجعل المشمش في الزعفران المسحوق فإنه يقيم ما (8507) أردت ، فإن لم يكن زعفران فاجعل عوضه عصفراً (8508) ، إلاّ أنه في الزعفران تدوم حلاوته ، والعصفر يذهب طعمه وتحول بعض / لونه . 171٧ ١٥

(734)

صفة تغمير (8509) الكمثرى (8510)

يؤخذ الكمثرى (8511) الصلب (8512) ، يحطّ في جرة فخار جديدة ، ويسدّ رأسها ١٨
جيداً ، وتدفن في التراب ، فتمى أردت أخرجت منها الكمثرى (8513) سليماً صحيحاً ،
وإذا أخذ إناء عريض (8514) ويفرش أسفله بالملح ويوضع عليه الكمثرى (8515) واحدة
واحدة فإنه يبقى (8516) طويلاً لا يفسد . ٢١

(735)

صفة تغمير ⁽⁸⁵¹⁷⁾ القراصيا والخوخ

- ٣ تأخذ ⁽⁸⁵¹⁸⁾ عسل الشهد فتصفيه ولا تغليه على النار. ثم يجعل فيه ⁽⁸⁵¹⁹⁾ ما ⁽⁸⁵²⁰⁾ أردت من ⁽⁸⁵²¹⁾ القراصيا والخوخ ⁽⁸⁵²²⁾ ، فيقيم ⁽⁸⁵²³⁾ سنة. وإن ⁽⁸⁵²⁴⁾ أردت إخراجَه فترفعه وتجعله على غربال ساعة وتأخذ له ⁽⁸⁵²⁵⁾ الماء المفتر ⁽⁸⁵²⁶⁾ وتغسله فيه برفق ⁽⁸⁵²⁷⁾ لئلا ⁽⁸⁵²⁸⁾ يتقشر. ثم ارفعه منه وضعه ⁽⁸⁵²⁹⁾ على ظهر الغربال ساعة. ثم صفّه في الصواني والأطباق وقدمه ⁽⁸⁵³⁰⁾

(736)

٩ صفة تغمير ⁽⁸⁵³¹⁾ أجناس التوت

- ١٢ ما خلا الشامي فإن ⁽⁸⁵³²⁾ له طريقة غير هذه. فإذا أردت ذلك فخذ ⁽⁸⁵³³⁾ منه ما شئت واجعله ⁽⁸⁵³⁴⁾ في منزر صوف صفيق ⁽⁸⁵³⁵⁾ واعصره ⁽⁸⁵³⁶⁾. واحذر أن يكون فيه شيء من الحبّ، فإذا / عصرته فاغله ⁽⁸⁵³⁷⁾ على النار اللينة حتى ينقص النصف ⁽⁸⁵³⁸⁾. ثم ارفعه ⁽⁸⁵³⁹⁾ حتى برد ⁽⁸⁵⁴⁰⁾. ثم تأخذ التوت تجعله في وعاء مزجج وتترك ⁽⁸⁵⁴¹⁾ ذلك الماء عليه ⁽⁸⁵⁴²⁾ بقدر غمره ⁽⁸⁵⁴³⁾ بأربع أصابع ، واستوثق من رأس الوعاء بالسدّ واتركه. فإذا أردت إخراجَه فأخرجَه واجعله ⁽⁸⁵⁴⁴⁾ في غربال ليلة. ثم ارفعه في الصواني لمن شئت ⁽⁸⁵⁴⁵⁾ يذهل عقله ⁽⁸⁵⁴⁶⁾ ولا سيما إذا كان في شمس القوس.

(737)

١٨ صفة تغمير التفّاح

- ٢١ إذا أردت أن تغمر التفّاح الذي لا ينبت ⁽⁸⁵⁴⁷⁾ مثل البديرس ⁽⁸⁵⁴⁸⁾ والبطيخي والحلواني والحيافي ⁽⁸⁵⁴⁹⁾ وما أشبه ذلك. تأخذ ⁽⁸⁵⁵⁰⁾ العنب الجيد الذي قد أخذ ⁽⁸⁵⁵¹⁾ قوام بنار لينة. ثم تتركه على النار وتزله ⁽⁸⁵⁵²⁾ حتى ⁽⁸⁵⁵³⁾ يبرد. ثم تأخذ من التفّاح الذي ذكرنا، وتتركه فيه بقدر ما يغمره بأربع أصابع واحتذر ⁽⁸⁵⁵⁴⁾ من الهواء إلى حين ⁽⁸⁵⁵⁵⁾ إخراجَه تجده كأنّه قطف ⁽⁸⁵⁵⁶⁾ من ⁽⁸⁵⁵⁷⁾ ساعته. واعلم أنّ جميع ما تريد ⁽⁸⁵⁵⁸⁾ تغمره من الفواكه تحتاج إلى تشميع ⁽⁸⁵⁵⁹⁾ عناقيده بالشمع ⁽⁸⁵⁶⁰⁾ حتى لا يشرب ⁽⁸⁵⁶¹⁾ شيئا من العسل ⁽⁸⁵⁶²⁾ الذي / تلقيه ⁽⁸⁵⁶³⁾ عليه.

(738)

صفة رطب في غير أوانه

- ٣ تأخذ من القصب الطيب ما أردت فتمسحه من الغبار والوسخ. ثم تصفه (8564) في إناء مزجج. ثم تأخذ اللبن الحليب (8565) وتغمره به وتغطيه وتخليه ليلة. فإذا أصبحت تشيل اللبن عنه ولا تمس التمر بيديك. ثم تتركه ساعة حتى يتشرب مائه (8566). ثم تأخذ الطبق وتعيه فيه جيدة وتتركه (8567) ساعة حتى تقدمه.
- ٦

(739)

صفة (8568)

- ٩ إذا أردت الرطب وجعلته في جرة فخار جديدة وسدّدت رؤوسها (8569) جيدًا ووضعها في التراب. ثم أخرجتها (8570) متى شئت نجد الرطب فيها طريًا (8571) وإن شئت جعلت الجرة إلى حلقها في الماء وأخرجته تجده (8572) طريًا.

١٢

(740)

صفة

- يؤخذ التمر القصب اللين اللحم، ينقع في لبن (8573) الحليب ليلة، فإذا انتقع (8574) جعل في العسل الماذي، فإنه لا ينكر (8575) أكله من (8576) أنه رطبًا (8577). من أحبّ جعل (8578) بدل نواه لوز مقشرًا (8579) فإنه يكون أطيب (8580). وأطيب الرطب والتمر الذي (8581) يجعل في جام ويكسر عليه الثلج / ، 173r
- ١٨ فإذا برد كان لذيذًا طيبًا (8582) وكان المأمون يفعل ذلك بالتمر والرطب والحلوى، وكان الواثق لا تقدّم له القطائف إلا في الثلج.

(741)

- ٢١ وإذا أردت بقاء النرجيس (8583) فحزّزه (8584) حززًا (8585) وضمّ له (8586) أصوله (8587) كله (8588) برماد (8589). ثم اجعله (8590) في الماء فإنها تبقى طرية. واحذر على (8591) النرجيس (8592) من الدخان فإنه يضرّه. وإذا أردت أن يصير بياض

الزرجيس أحمر فاعمد إلى الزرجيس (8593) قبل أن ينفتح (8594) فاجعله في كساء (8595)
 سبح (8596) العصفور كما تجعله في الماء نهارك جميعه (8597). فإذا كان الليل علق (8598)
 منكوساً (8599) بخيط على (8600) وتد (8601) إلى الصبح ، تفعل ذلك أياً ما حتى
 تورق (8602) الشجرة (8603) فإنّ البياض يتحول أحمر .

(742)

٦ صفة تغمير (8604) الورد (8605)

إذا أردت (8606) أن تقم ورداً (8454) وتحضره في شمس الجدي وهو طرياً برائحة
 ذكية (8607) فتأخذ (8608) الورد (8609) أزرار (8610) كباراً ملفوفاً (8611) قبل أن
 ينفتح (8612) بيومين ، فتأخذ منه ما شئت وتجعل في نعارة (8613) زبدانية جديدة قد بليت
 بماء يوماً كاملاً . ثم يفرغ الماء منها وتدعه (8614) / حتى يجف . ثم يجعل ذلك الزرّ
 الذي (8615) قد جمعته (8615) فيها ولا تكبسه (8616) ، وتسدّ على رأسها رقا وتستوثق منه
 لئلا يدخله الهواء فيتلف . ثم يجعل تلك (8617) النعارة (8618) معلقة قريباً (8619) من
 الماء ، فإذا شئت فاخرج النعارة (8620) واخرج الورد منها طرياً (8621) ، وإن كنت
 عجلاً (8622) ولم يكن عندك شيء فخذ (8623) من زرّ الورد العراقي الجيد وانقعه (8624)
 في ماء الورد ليلة (8625) . ثم تنزع عنه القشر البراني وتنزل (8626) الزرّ ، ويفتح فيه فإنه
 ينفتح كأنه طرياً ويحضر (8627) أقماعه ولا يشكّ فيه من (8628) رآه (8629) أنّه
 جنباً (8630) .

١٨ (743)

صنف آخر (8631)

ورد يابس ، تملأ به جرّة وتسدّ رأسها بشمع ، وتبيّن في الماء ليلة ، وتخرجها بالغداة
 طرياً . ٢١

(744)

صفة ورد في غير أوانه

تأخذ ورد يابس صحيح ، تنقعه في ماء ورد ثلاثة أيام ، تجده بعد ذلك يفتح
ورداً (8632) طرياً (8633) واهديه (8634) لمن شئت (8634) .

٣

(745)

صفة تغمير (8635) الخيار والقثاء والمعجور والفقوس والبطيخ وما أشبه ذلك

174r إذا أردت تغمير (8636) شيئاً (8637) / ممّا ذكرنا تأخذ رملاً (8638) أبيض
واغسله (8639) غسلاً جيداً . ثم اجعله (8640) في حفرة عميقة وحطّ (8641) فيها ما (8642) ٦
أردت من الخيار والقثاء والمعجور والفقوس والبطيخ ويكون الرمل كثيراً والمكان
بارداً (8643) .

٩

(746)

صفة تغمير (8644) الجزر (8645) واللفت والقلقاس والبصل وما شاكل (8646) ذلك

أما الخُضَر (8647) فإن (8648) جميع هذه الأجناس كلّها إذا أردت تغميرها (8649)

١٢ فاحفر في الأرض حفرة كبيرة . ثم خذ (8650) الطين الأحمر وتجعل ساقاً منه وساقاً من
الذي تريد (8651) تغميره (8652) ولا تجعل منه شيئاً على بعضه البعض . وكلّما أردت أن
يخرج منه شيئاً فاخرجه واغسله بالماء الفاتر ، واطبخ وكل واهدي (8653) لمن شئت فهو
١٥ مليح (8653) .

(747)

صفة تغمير (8654) الباذنجان

١٨ تأخذ التراب الأحمر الحي ، تجعله في الماء كما (8655) يعمل بتراب الفواخير

ويحركه (8656) حتى يرشح (8657) جميع ما فيه من الرمل والحصاة ، وتجففه في
مكانه (8658) وتأخذه (8659) بعد ذلك ، تسحقه وتجعله (8660) في الخلّ الحاذق على نحو

174v ما يحتلّ الحنّاء ، ثم تطلي به / الباذنجان بعد أن يكون قد شمعت (8661) عروقه وتطليها طلاً

حسناً خافياً (8662) وتعيّبه (8663) بعضه على (8664) بعض فإن (8665) أردت إخراج
فاغسله بماء فاتر ، فإنّه يخرج كأنّه لقط (8666) لوقته من شجره .

(748)

صفة صيانة العنب (8667) إلى غير زمانه (8667)

٣ يؤخذ وعاء زجاج أو فخار مدهون فيجعل فيه عناقيد عنب حلو (8668) ثلثه ،
وتصب عليه ماء قد غلي (8669) حتى ذهب ثلثه . ثم تسد رأس ذلك الوعاء فإن ذلك
العنب يبقى إلى غير أوانه . وأما (8670) الذي فيه نافع لجميع الأمراض (8670) .

٦ (749)

صفة السفرجل (8671)

٩ يؤخذ نشارة (8672) الخشب النقي (8673) فيوضع سفلى (8674) السفرجل عليه فإنه
يطول بقاءه (8675) ويزداد (8676) ، ويوضع السفرجل في تبن الشعير أو يجعله في بيت
يكون فيه ثمرة رطبة . وإذا أخذ السفرجل ولف في ورق التين (8677) وطين (8678) معجون
بتبن الشعير ثم جف ، فإنه لم يزل غصا ما دام فيه ، وكذلك التفاح . واعلم أن
١٢ السفرجل (8679) مضار للزبيب والعنب ، فتمى وضع معها أو قريبا منه أفسداه (8680) .

(750)

175r

وإذا طلي / الأترج بالخص بقي غصا طريا .
١٥ وإذا دفن (8681) في الشعير بقي غصا (8682) طريا .
وإذا دفن (8683) في رمل طري (8684) أو (8685) التراب الطيب (8685) زاد في بقاءه
واقامته (8686) إلى غير أوانه (8686) .
١٨ وإذا أردت بقاء البسر فحط (8688) في البرنية ملاة عسل (8689) نخل فإنه يقيم
زمانا لا يتغير .
وإذا أخذ التمر الألواحى (8690) الصغير ونقع (8691) في ماء حمض الأترج (8692)
٢١ فإنه يصبح في زي البلح .
وإذا أخذ البلح الأحمر الغص ونقع (8693) في ماء الكباد أو ماء الليمون فإنه يقيم
سنة ولا يتغير .
٢٤ وإذا أردت (8694) رطباً (8695) في غير أوانه . يؤخذ اسطروس (8696) . يعمل عليه

- ماء ورد شامي ويرفع (8697) على النار في قدر برام إلى أن يغلي ؛ يجمع التمر
الالواحي (8698) من قموعه ، وينزل (8699) فيه وهو على النار اللينة ويرد (8700) ويشال في
ظرف زجاج لوقت (8701) الحاجة ، يرص في الأصحن (8702) ويجعل عليه
الشيرج (8703) والسكر (8704) وماء الورد ويقدم . وإن لم يوجد اسطروس فيكون عوضه
قطر أو حل سكر (8705) . وإنما جعل على النار لأن التمر الالواحي (8706) غليظ القشر ،
وإن (8707) كان قصب غيره يذوب القطر والمسك / وماء الورد ويجعل فيه ليلة (8708)
ويعب (8709) في الأصحن (8710) ويجعل عليه الشيرج والسكر (8711) والمسك وماء الورد
ويقدم .
- وإذا أردت ادخار (8712) الليمون (8713) يؤخذ نضجاً وهو أخضر ، ويترك (8714) في
الليمونة عودها ، ويجعل في بتاني فيهم طين مرمل ندي (8715) ساق وساق ، فإنه يقيم
شهرين وثلاثة .
- وإذا أردت ادخار (8716) العنب وهو على الكرم (8717) فإذا استوى (8718) على أمه
تأخذ خيط قنب رفيع ويقطع كل قطعة سيرا (8719) ، ويربط كل عنقود في وسطه
قويًا (8720) ، ويربط في الكعب (8721) من العشاء إلى بكرة ويقطع ويوضع (8722) في
ظرف (8723) زجاج ويعمل عليه خلّ الخمر والدبس (8724) ، ويغلى ويشال إلى وقت
الحاجة ، يخرج منه عنبًا (8725) في غير أوانه والله (8726) أعلم .
- ثم (8727) كتاب كثر الفوائد في تنويع الموائد والله (8728) الحمد .
- صلى الله على سيدنا محمد وعلى آله وصحبه وسلم تسليمًا كثيرًا دائمًا إلى يوم الدين .
آمين (8728) .

ملحق

(1)

صفة خبز طيّب

يؤخذ دقيق قدح وأربع أواق نشاء وعشرة أواق سكر ، يعجن بلبن حليب ويخبز برفوق ولا يعمل فيه ماء البتّة ، فإنه عجيب لذيد طيّب .

(DK, 9r)

(2)

صفة خبز الأباذير

يؤخذ دقيق جيد ، يعمل على كلّ رطلين ثلث رطل شيرج⁽⁸⁷²⁹⁾ وأوقية⁽⁸⁷³⁰⁾ سمسم وكفّ لبّ فستق مقشّر ولوز ؛ يعجن ، فإذا اختمر يخبز في الفرن أقراصاً مدوّرة ، سمك القرص أصبعين . فإذا نضج يخرج ويؤكل مع الحلوى .

(DK, 9r)

(3)

صفة أرس

يؤخذ من الدقيق حسب الحاجة ويعجن عجين خبز الأباذير ، فإذا اختمر يؤخذ قالب خشب ويعمل من العجين أقواساً لطافاً على قَدْر القالب ، ويملا من السكر واللوز المدقوقين أثلاثاً معجون بماء ورد ، ويجمع رأسها ويسدّ محكماً . ثمّ تجعل في الفرن ، فإذا تورّد يخرج . ومن الناس من يعجن التمر⁽⁸⁷³¹⁾ بالشيرج⁽⁸⁷³²⁾ بعد نزع نواه ويجعل فيه شيء من الأفاويه الطيبة ، ويجعل حشو تلك الأقراص .

(DK, 9v)

(4)

صفة كعك

كان القاضي الفاضل يعمل به ويهادي به الرؤساء⁽⁸⁷³³⁾. يؤخذ دقيق علامة أبيض منخول وفستق وسكر من كل واحد ، ويدق الفستق ناعماً وكذلك السكر ، ويخلط مع الدقيق ويعجن بدهن الدجاج والألية بعد أن تخلع الألية بالمستكة والقرفة ويسيراً من المسك والكافور وعصرة ليمون أخضر ، ويعمل أقراصاً ، ويؤخذ بعد ذلك طبق نحاس مبيض يدهن باطنه وظاهره بشيرج⁽⁸⁷³⁴⁾ ويرص الكعك ويعبر به الفرن على هدوء النار إلى حين يحمر ويستعمل.

(DK, 9v-10r)

(5)

وأما شرب الماء على الريق فليس بصالح إلا لمن به التهاب شديد وحمّة فوق من الشرب كثير من الماء البارد دفعة واحدة ، ويشرب في دفعة بين كل دفعتين نفس . وما به صالح ، ويحفظ من الإنسان قوة بدنه وبهذا البدنين⁽⁸⁷³⁵⁾ فليكمل العدد إن شاء الله تعالى.

(DK, 10v)

(6)

وأما الماء المالح فإنه يطلق البطن أولاً ثم ثانياً بفعله فإذا أزمّن عليه وكد العفن ويعظم منه الطحال ويفسد المزاج ويتولد من شربه الحميات . والماء المبرد بالثلج والذي له من ذاته مثل هذه البرد فإنه يبرد الكبد جداً ولا ينبغي أن يشربه على الريق إلا المحرورين . وأما على الطعام فإنه يقوي المعدة وينهض الشهوة ويخزي قليله .

(DK, 12v)

(7)

بندقية

يقطع اللحم الأحمر صغاراً ويفرف ويغمر بالماء ، وتكشط رغوته إذا أغلى ، ويلقى فيه كفّ حمص مرصوص ويتخذ كيباً من اللحم الأحمر المدقوق بالأبازير المعروفة ، ويجعل في وسط كل كيبه يسير من الحمص ويكعب كالبنديق ويلقى في القدر . فإذا

قارب النضج التي درهمين كزبرة يابسة ولوز وكرابيا وفلفل ومصطكاء ودارصيني مدقوق ناعماً ويهدأ ويرفع .

(DK, 23r)

(8)

صفة القمحجة

يغسل القمح نظيف⁽⁸⁷³⁶⁾ . ثم ترميه في القدر بعد حليها جيد ، واغسل عليه . فإذا رأيت حبة قد اشتقت صفيه وتشيله ومن صب ما غيره . ثم أرم اللحم ولا رمي فيه الملح إلا عند شيله . وإذا رميت اللحم غم القدرة . وكلما نقصت المرقة زده ماء بارد . وأرم الشبث والمصطكاء والقرفة ، ويكون عندك كمون وقرفة وقت غرفها . احفظها من الدخان .

(DK, 23v-24r)

(9)

صفة دجاج محشي خاص

تؤخذ الدجاجة حتى تنضج نصف نضاجها ، يطلّى بالزعفران ، ثم يقلّى شيرج ثم يؤخذ بقدونس ، بخرط وبندق وكزبرة يابسة تحمص وتدقّ معها الأباذير والزيت والطحينة . ثم تدبر الحوائج البقل⁽⁸⁷³⁷⁾ في الهاون بعد طرحه وتلقي عليه بعده الحوائج ، ويعجن بماء الليمون وزيت وطحينة ، وتلقي على أثر النضج له بعض نضج . تحشى به الدجاج وقد يعمل معه سماقاً . ثم تؤخذ بعضه فيلقى عليه يسير من مرقة الدجاج ويغلى فيه .

(DK, 24r)

(10)

صفة المتوكلية

يؤخذ القلقاس بعد غسيله وتنظيفه⁽⁸⁷³⁸⁾ ؛ يُقلّى في الشيرج⁽⁸⁷³⁹⁾ إلى أن يستوي ، وينعم من المرهم ويشتهل ، ويؤخذ اللحم اللطيف ، يقطع ويقلب عليه ماء ويسلق إلى أن ينضج ؛ ينزل من على النار وينحى⁽⁸⁷⁴⁰⁾ عنه الماء ، ويعاد اللحم في القدر ، ويقطف الدهن من على وجه الماء الذي نحته عنه . وتقليه فيه إلى أن يحمر ؛ يكون كزبرة خضراء

مقدار زبدية مدقوق ناعم ومعه بندق مع الكزبرة الخضراء ، فإذا أنقى اللحم في دهنه أرمي عليه القلقاس المقلّي في الشيرج⁽⁸⁷⁴¹⁾ وخليه قدر يسير ونزله .

(DK, 26r-26v)

(11)

صفة حصرية

يسلق⁽⁸⁷⁴²⁾ الدجاج بماء وملح وخولنجان ودارصيني ويسلق⁽⁸⁷⁴³⁾ الحصرم الأخضر وينزل من غربال ويؤخذ دقيقه ، يشرح على القدر بعد النضاج ويؤخذ فستق ، يذيب مع تفاح ريحاني مصلوق وماء الحصرم الثخين⁽⁸⁷⁴⁴⁾ الذي عزلته وأخذت دقيقه ويعمل في قدر أخرى وعليها دهن دجاج إلى بعد الغرف ، يخثر⁽⁸⁷⁴⁵⁾ ثانية ويقدمها قريبة ما شئت .

(DK, 27r)

(12)

صفة الترية

يؤخذ اللحم ، يقطع صغاراً ويغسل بماء سخن وتقلّى قليلاً جيداً أو تأخذ التمر المعجون المالح ، فتفلق نصفين وتذهب بالنوى وتأخذ له اللوز ، يغلى له ماء سخن ويقشر ويحمّص بعد ذلك ، ويعمل مكان النوى التمر ويؤخذ ماء ورد مع قليل ماء مع أوقية شيرج⁽⁸⁷⁴⁶⁾ ويخلط الجميع ويحط في القدر ويضاف إليه التمر وينشف قليل ، فإذا انتهى يستعمل .

(DK, 28v)

(13)

صفة الرخامية

يسلق⁽⁸⁷⁴⁷⁾ اللحم إلى أن ينضج ، فإن ألقى عليه ماء كثير شيل منه ، وإن كان ماء يسير يصبّ عليه اللبن ويؤخذ الأرز ، يغسل وي طرح عليه مع مصطكاء ودارصيني ويلقى مع اللبن الحليب ، ويكون للرطل اللبن أوقيتين . فإذا انتهى في إناء يؤكل بالعسل والسكر أو الجلاب فإنه غاية .

(DK, 28v)

(14)

صفة الحنطية

يؤخذ اللحم الأحمر فإن كان ثني كان أجود ، ويقطّع ويسلق⁽⁸⁷⁴⁸⁾ حتى ينهرًا . فإذا أنضج جيدًا وينشف الماء ثم يشيله . ثم تنشره شعرة شعرة . ثم يغسل بالماء إلى أن يبيض اللحم والماء الذي غسل به . ويحطّ اللبن على النار ، ويغسل الأرزّ ويحطّ عليه . ثم يدقّ أرزّ آخر وينخل ويدرّ عليه قليل قليل ، ويخبط ويكون للرطل اللحم أربعة أواق أرزّ وثلاثة أرتال لبن ورطلين ماء ، وأرزّ مدقوق أوقيتين . فإذا انتهى يؤكل بالجلاب .

(DK, 28v)

(15)

صفة الملوخية

يؤخذ اللحم ، يغسل ويقطّع وينضج ويغلى . ثم يحطّ عليه الماء . وتدير الملوخية في السمن ويخرط خרטًا جيدًا رقيقًا ، ولا تحرط من غير أن تذبل . إلا أنها إذا ذبلت كان أجود . ثم تحطّ الملوخية على الماء في القدر ، وتدقّ الكزبرة والكراوية والأبازير الحارة والملح والثوم⁽⁸⁷⁴⁹⁾ ؛ تدقّ الجميع ويدوب بالماء ويحطّ عليها . فإن انتهت تهدأ القدر ويؤكل .

(DK, 28v-29r)

(16)

صفة الليمونية

لكلّ دجاجتين رطل خلّ جلاب وربع رطل لوز ، تحلّ الخلّ على النار في الدست وتسخن . وإن شئت عملت السكر وتحلّه جلاب إلى أن تأخذ القوام . ثم تسمط اللوز وتنزعه من قشره وتدقّه وتنخله من غربال مثل سميذ القمح . ثم تجعله في الدست وتديره ، وبعد ذلك تجعل عليه مقدار سبعة ليمونات تعصرهم وتصفيهم من خرقة في الدست وتديره ، ويكون على هيئات دجاجتين على ما تقدّم في الذي قبله . فإذا أخذت القوام جعلتهم في الدست مع الخلّ . ثم تشيلهم في الزبادي⁽⁸⁷⁵⁰⁾ وتقلب الدست عليهم . ثم تجعل عليهم من المسك والماء ورد على قدر همتك وتركههم ساعة حتى يعقدوا فإتّهم غاية .

(DK, 30v-31r)

(17)

صفة التمرهندية

يسلق (8751) الدجاج سلقاً (8752) جيداً وتبَطَّ وتَقْلَى بالشيرج (8753) وتَحْشَى بطونهم باللوز والسكر لكل دجاجة أوقية لوز وأوقية سكر ، يدقوا في الهاون بيسير كافور وماء ورد ويحشى به بطون الدجاج ، ويؤخذ الدجاج المحلول ، يرمى في الدست ويؤخذ لكل مائة درهم من الجلاب أوقية تمرهندي ، تمرس بالماء الحار والبارد ، ويلقى على الجلاب في الدست ويغمر به الدجاج ويهتدى .

(DK, 32r)

(18)

صفة الخيطية

يؤخذ قدحين أرز الواحي ، يغسل بالماء حتى ينقى ويبقى ماؤه ويؤخذ ستة أرتال بالمصري ، ويغلى على النار مع حصاة مسطكاء وقطعة قرفة صحيحة وينزل الأرز فيه حتى ينشر . ثم يسقى ستة أرتال لبن حليب قليلاً قليلاً حتى ينشرب اللبن ويلقى عليه رطلين لحم مسلوق (8754) بيسير ويضرب جيداً حتى يدخل بعضه في بعض وينزل ويجعل على الجلاب أو العسل النحل يستعمل .

(DK, 32v-33r)

(19)

صفة اللبنة

يؤخذ دجاجة ، تقطع صغاراً أو لحم ويسلق (8755) ويقلى بشيرج (8756) ويؤخذ اللباب ، يفرك من تحت الغربال ويحمص بجمو وتحط مرقه (8757) الدجاجة في القدر أو لحم ، وتحط عليها اللباب والخشخاش ويسقى بالجلاب حتى ينضج ويخلط عليها دهن ألية وعليها اللحم والدجاجة ، وتحط زعفران ومسك وماء ورد ، ويعمل فيها فستق صحاح مقشور .

(DK, 33r-34v)

(20)

صفة الجرجانية (8758)

يسلق (8759) الدجاج ويطبخ (8760) بشيرج (8761) ويأخذ اللبن الرائب أو غيره ويصفى من خرقه ويستحلب الخردل ويحط في اللبن والسكر والمستحلب ، وتكون الدجاجة قد قُليت في الجلاب حتى تدخل الحلاوة فيها وتعمل في الزبدية (8762) وتقلب عليها اللبن المعمول .

(DK, 33v)

(21)

صفة القنبريسية (8763)

يغسل اللحم بماء سخن ويصفى من الماء ، ويحط في إناء ويذوب القنبريس (8764) ويحط في القدر . فإذا غلى حط عليه اللحم والمصطكاء والدارصيني والملح وبهذا .

(DK, 33v)

(22)

صفة مأمونية بدجاج

يؤخذ قدحين أرز ألواحي ويغسل جيداً حتى ينقى من الملح ، ويخفف في الشمس ويدق ناعماً ، وينزل من غربال ضيق . ويؤخذ له رطلين سكر ، وثمانية أرطال لبن حليب بالمصري . يخلط الجميع ويؤخذ صدور دجاجتين ، يسلقوا (8765) جيداً حتى ينهروا وينشرهم (8766) شعرة بعد شعرة ويغسل بالماء جيداً بعد سلقه (8767) ، ويعصر من الماء وينشف ويخلط مع اللبن والسكر ، ويرفع الجميع على النار ويحرك ، ولا ترفع اليد من تحريكه حتى يصير في قوام العصيدة ، وينزل من على النار ويطيب بالمسك والكافور ويغرف بالشيرج (8768) .

(DK, 34r)

(23)

صفة أرز بلبن

يغسل الأرز من الليل غسلاً جيداً ، ويجعل في خرقه جديدة . فإذا كان من الغد (8769) اسحق الدقيق وخذ (8770) اللبن الحليب (8612) بأن يكون لكل رطل ونصف دقيق عشرة أرطال لبن حليب حار ، ويجعل في قدر على النار حتى يغلى . ثم ينشر الأرز عليه كما يبدر الدقيق ويحرك حتى ينضج على نار معتدلة ويصب عليه دهن جوز أو سمن

بقري. فإذا نضج درّ عليه سكر طبرزد. فإذا أردته أبيضاً نزل بحاله، وإن أردته صفراًه
فبزعفران ويهدأ ويقدم.

(DK, 34r)

(24)

صفة سماقية

يحتاج إلى لحم وسمن⁽⁸⁷⁷¹⁾ وقلقاس وبصل ويقطين أو سلق وبصل وباذنجان أو
تفاح؛ تشوي⁽⁸⁷⁷²⁾ البصل أو غيره ممّا ذكرنا حتى ينضج، ويدقّ السماق ويعمل
ناعماً، وتدق الحوائج الجميع على كلّ شيء وحده، ويعملوا على السماق ويعصر ماء
السماق عليه، ويضاف على القدر ويغلى عليه ويقدم.

(DK, 36r)

(25)

صفة تمرية⁽⁸⁷⁷³⁾

نحتاج إلى لحم وسمن وزبيب وعنّاب وقليل لوز مسموط⁽⁸⁷⁷⁴⁾ وخلّ خمر وعسل
وخشخاش ونشاء وزعفران وأطراف طيب ولفل؛ يسلق⁽⁸⁷⁷⁵⁾ اللحم ويحمّص ويضاف
إليه المرق والتمر والزبيب حتى ينضج؛ يذوب الخلّ والعسل والزعفران، وتصف إلىه في
القدر مع أطراف الطيب واللفل والننع، ويذوّب الخلّ بقليل نشاء بعد الحوائج
جميعها وتعمل عليه ويهدأ ويقدم.

(DK, 36v)

(26)

صفة الزيبية⁽⁸⁷⁷⁶⁾

يحتاج إلى لحم وزبيب وخلّ وعسل وخشخاش ونشاء وزعفران ولوز مسموط،
يسلق⁽⁸⁷⁷⁷⁾ اللحم ويحمّص ويضاف إليه المرق، ويغسل الزبيب ويضاف إليه حتى
ينضج أو يدقّ بعضه⁽⁸⁷⁷⁸⁾ ويذوّب الخلّ والعسل والزعفران وتضيفه إليها حتى يغليه،
ترمى أطراف الطيب واللفل والننع، وتذوّب النشاء بقليل من الخلّ، تعدّ الحوائج
جميعها وتعمل عليها وتقدم.

(DK, 37r-37v)

(27)

صفة الأرز الأصفر

يحتاج إلى أرز وعسل وزعفران وفستق وأطراف طيب لكلّ قدح أرز ثلاثة أربال
عسل نخل وقليل ماء وشيرج⁽⁸⁷⁷⁹⁾. يعمل العسل في القِدر حتى يغلي ، يغسل الأرز
ثلاثة دفعوع ويصبيغ بالزعفران ، ويعمل على العسل في القِدر. فإذا نضج يعمل في قليل
فستق ولوز في بطنه وينطل ويقدم.

(DK, 38r)

(28)

صفة الكرنية⁽⁸⁷⁸⁰⁾

يحتاج إلى لحم وفلفل وكرنب وثوم⁽⁸⁷⁸¹⁾ وبصل وكزبرة خضراء وحمص وأرز
ومصطكاء وقرفة. يسلق⁽⁸⁷⁸²⁾ اللحم ويقلى بالثوم⁽⁸⁷⁸³⁾ والفلفل والكزبرة ، وتضيف
عليه الماء إلى أن يغلي جيد ؛ يقطع الكرنب والباذنجان ويعمل في القِدر.

(DK, 38v)

(29)

صفة البامية⁽⁸⁷⁸⁴⁾

يحتاج إلى لحم أو فراخ أو حمام وبامية وفلفل وكزبرة خضراء ؛ يسلق⁽⁸⁷⁸⁵⁾ اللحم
ويغلى ، فإذا نضج يعمل عليه بصلصة تحترط عليه رقيق. ويعمل عليه الفلفل والكزبرة
والثوم⁽⁸⁷⁸⁶⁾ ويعمل عليه المرق ، وتقطع البامية وترمى⁽⁸⁷⁸⁷⁾ في القِدر. واعصر عليها
ليمونة خضراء لئلا يتعلب وتنزل وتغرف.

(DK, 38v-39r)

(30)

صفة الفولية

يحتاج إلى لحم وفول ، ويتقشر من القشرين أو العادة وفلفل وثوم⁽⁸⁷⁸⁸⁾ وكزبرة
خضراء وبيض وكزبرة يابسة ؛ تدق من اللحم مدققة بقليل ، فإذا نضج بقية اللحم من
القلي ، تعمل عليه الفول بعد ذلك حتى ينضج ؛ يفقش عليه البيض في القدر ويغرف.

(DK, 39r)

(31)

صفة الهريسة

يحتاج إلى لحم بقري ومصطكاء وقرفة وجبن وكُمون ؛ يسلق⁽⁸⁷⁸⁹⁾ اللحم والقمح المقشور جميع مع القرفة والمصطكاء⁽⁸⁷⁹⁰⁾ والشبث⁽⁸⁷⁹¹⁾ ، ويوقد عليه إلى أن ينهراً اللحم البقر ، فتخلط في بعضها بعض وتنزل وتغرف .

(DK, 19v)

(32)

صفة العدس المصفى

يحتاج إلى عدس مقشور ونخل وعسل وزعفران وعَنَاب ولوز مسموط وزيت ، ويسلق⁽⁸⁷⁹²⁾ العدس إلى أن ينضج ، ويخرج من غربال الدقيق وينظف العسل ويعمل مع العدس في القدر إلى أن ينضج ، ويخرج لا يفتّر عنه ويعمل الخل وقليل عَنَاب وزيت وفلفل وما يحتاج وقليل لوز مسموط ؛ يعمل فيه وقليل لوز يصبغ بزعفران ويحلى بعضه ببعض وقليل عَنَاب وزيت ؛ يعمل على الزبادي⁽⁸⁷⁹³⁾ ، يزين به ويقدم .

(DK, 21r)

(33)

صفة الأرز المفلفل

يحتاج إلى لحم ودُهْن كثير . وأرز ومصطكاء وقرفة وحمص . يُسلق⁽⁸⁷⁹⁴⁾ اللحم ويطنج ويحل عليه قليل مرق ، ويعمل عليه الأرز بعد ، ويغلى القدر حتى يطيب⁽⁸⁷⁹⁵⁾ الأرز . يدقّ الدهن وسلأ . ويعمل عليه ويغلى بشيء ، وينزل من على النار ساعة واحدة جيدة على الأرض ويغرف .

(DK, 21v)

(34)

صفة اللحم الشرائح

يحتاج إلى لحم ودهن وشيرج⁽⁸⁷⁹⁶⁾ أو دهن ألية⁽⁸⁷⁹⁷⁾ ومصطكاء وقرفة . يشرح اللحم ويسلق⁽⁸⁷⁹⁸⁾ بمصطكاء وقرفة ، ويصفى ويُقلّى بالشيرج⁽⁸⁷⁹⁹⁾ . وإن كان دهن ألية يسلق⁽⁸⁸⁰⁰⁾ مع اللحم ويدق ويقلّى به .

(DK, 21v)

(35)

صفة الرمانية

تحتاج إلى لحم وحبّ رمان أو رمان حامض وعسل وباذنجان أو سلق أو يقطين وبصل وأطراف طيب وفلفل وقليل أرز؛ يُسلَق⁽⁸⁸⁰¹⁾ اللحم ويدقّ ومنه مدققة، ويعمل فيها بعض الفلفل والأرز، ويصفى اللحم ويحمص، ويضاف إليه المرق والباذنجان إلى حيث ينضج، ويرمى المدققة وبقية الحوائج.

(DK, 43v)

(36)

صفة رمانية

يقطّع اللحم ويرمى في القدر، ويقلب عليه ماء، ويؤخذ زفره ويرمى فيه دارصيني ومصطكاء وزنجبيل وشيرج⁽⁸⁸⁰²⁾ وكب مدققة صغار بقدر البندق. وليكن ماؤه قليلاً بحيث إذا نضج لا يبقى فيه غير قدر لطيف. ثم يؤخذ ماء الرمان الحامض ويعدل بالورد والسكر ويلقى على القدر⁽⁸⁸⁰³⁾ وما به. ويلقى فيه ورق نعنع، ويدقّ قلب فستق أو لوز ويختر⁽⁸⁸⁰⁴⁾ به، ويصبغ بقليل زعفران وجميع أطراف الطيب، ويرش عليه قليل ماء ورد.

(DK, 44v-45r)

(37)

صفة (8805) أخرى

عشرة⁽⁸⁸⁰⁶⁾ أرطال صبر، توضع في مطر حجري ويؤخذ لكل رطل أوقيتين ملح، فيكون رطل وثمان أواق ملح⁽⁸⁸⁰⁶⁾. تشهي الأكل وتقوي المعدة ويلطف البلغم. يؤخذ من الصبر⁽⁸⁸⁰⁷⁾ ما تختار فتزل عليه من ماء⁽⁸⁸⁰⁸⁾ (8809) الليمون ما يمنع⁽⁸⁸¹⁰⁾ وينزل من المنخل. ثم يضاف إليه اللوز المدقوق أو الجوز والسماق⁽⁸⁸¹¹⁾ والزيت الطيب والأبازير⁽⁸⁸¹²⁾ والتوابل⁽⁸⁸¹³⁾ الطيبة والأفاوه⁽⁸⁸¹⁴⁾ العطرة والزعفران وماء الورد ويوضع أيضاً⁽⁸⁸¹⁵⁾ فيها⁽⁸⁸¹⁶⁾ ماء⁽⁸⁸¹⁷⁾ الليمون مالح. ومن أراد⁽⁸⁸¹⁸⁾ ويزيدها قليل ثوم فهو⁽⁸⁸¹⁹⁾ عطيبها.

(CB, 17r-17v; DK, 69v)

(38)

صحفة (8820) أخرى

صَبْر عشرة أرتال بالجروي وملح قدح وثوم نصف رطل ؛ يجعل معه ثلاث (8821)
أواق زيت وأربع أواق قوّة مطحونة وقبضة ريحان ترنجي ، هذا كلّ قبل التصفية ،
ويخدم فيها عشرة أيام ، ويؤخذ فلّفل نصف رطل وثلاث (8822) أواق قرفة (8823) لفّ
وثلاث أواق (8823) زنجبيل وأوقية أطراف طيب وربع أوقية زعفران وأوقية ورد (8824)
عراقي (8825) وأوقية رند (8826) رومي ونصف أوقية كزبرة وثلاث أواق زيت
طيب (8827) .

(CB, 17v; DK, 69v)

(39)

صفة خسيّة

يؤخذ قوام الخسّ ، بقشر ويقطّع ويؤخذ من مائه ، يكسر به النشاء ويلقى فيه
الخسّ المسلوق (8828) ويحرك ويطيب ويرفع .

(DK, 77v)

(40)

آخر (8829)

يؤخذ من الورد النصيبيني (8830) الأبيض ، يعزل (8831) بالعسل (8832) حتى يذبل
في الشمس أيامًا ، ويقلب عليه خلّ خمر ، ويسير نعناع ، ويرفع ويستعمل (8833) . ومن
لا عنده ورد فليأخذ ورد مرّبي في عسل ، تقلب عليه خلّ ، فإن جاء شديد الحموضة
زده حلاوة فإنّه يقوم مقام الأول (8833) .

(CB, 57r; DK, 107v)

(41)

صفة صباغ (8834) يؤكل به الدجاج المحشي

يؤخذ من الجوز عشرين جوزة ، تدقّ ناعم وتجعل في غضارة ويضاف إليه قليل
فلّفل وزنجبيل وزعطر وخولنجان وكمّون مع سكرجة خردل مرّبي ومغرفة مرّبي (8835)
وشي من أعداد المدقوق وأسنان (8836) ثوم (8837) مدقوقة في مهرة ، ويقطر عليه زيتًا

عذبًا ، ويضرب ضربًا بالغًا ، ويلقى فيه ما تريد من الدجاج المستوي وإن شئت كل من غمسا .

(DK, 111v)

(42)

حفظ اللبن الحليب في الصيف لئلا يحمض

خذ عيدان فوتنج أو يابس فآلقه في اللبن ، فإنه يحفظه من الفساد ويقيمه على طباعه . إن كان حلواً أقامه على حاله ، وإن كان رائباً أقامه على حاله .

(CB, 74r)

(43)

زعر شامي مدقوق

ينقى من ورقه ويغسل ويعصر ويدق في جرن رخام ، وتكون قد دقت (8838) العفّين وجعلته في وعاء قريب من الجرن . وكلما دقت (8839) الزعر في الجرن تعمل عليه قليل من العفّين المدقوق وقليل ملح . ثم يشال في وعاء ويدق له قليل جبن شامي وزعر شامي منقى ، ويعمل عليه مع قليل زيت طيب ولبن حليب ويجعل ويحط في وعاء مدهون ، ويحط فيه عودتين ، ويحرك بكرة وعشياً إلى أن يستوي . وإن عملت عليه قليل خردل مدقوق أو زنجبيل مدقوق يكون مليحاً جداً ، ويخلّى إلى أن يستوي ، وينزل من الشمس إلى الظل ويؤكل .

(CB, 75v)

(44)

صنف آخر متبل مطيب

شهبي ، لذيد ، يهضم وبطيّب النفس ؛ يؤخذ الزيتون الفيومي الغليظ المالح ، يفشخ وينزع نواه ، ويفلق كلّ زيتونة نصفين . ثم يغسل بعد ذلك بالماء البارد ويعصر باليد حتى لا يبقى من الماء شيء ، ويجعل في وعاء ، ويقلب عليه ماء حلو غمره ويغطى . ثم يغير عليه الماء وتعصره ، ويجعل في الماء ساعتين ثلاثة . ثم لا يزال يغير عليه الماء إلى أن تذوق الزيتون فتجدها حلوة . فيعصر أيضاً بين اليدين عصراً جيداً إلى أن يبقى كالسفنجة ولا يبقى فيها ماء ، وتجعله في إناء ، وتجعل عليه خلّ ، وتقلّبه وتكثّته فيه ، ومن الغد

تغسله كأول مرة إلى أن يخرج ما فيه . ثم تنشره على طبق ، أو مها أردت لبضره الهواء . ونحْمَص له الكسبرة والكراويا وقلب البندق المذكورين نجعلها ناحية . ثم تأخذ قرنفل وزهر قرنفل وفلفل وقرفة وسنبِل⁽⁸⁸⁴⁰⁾ وتبَل وجوزة طيب وزرّ ورد وهال وبسباسة ؛ تدقّ الجميع وتنخله ، ويتبَل الزيتون أولاً بالكراويا والكزبرة المدقوقين . ثم يهرش قلب البندق وتبّله به ثانياً . ثم تأخذ الطحينة وتجعلها في صحن أو إناء واسع ويجعل عليها أوقية ونصف ماء ورد شامي طيب وتذيب به الطحينة . ثم تأخذ خلّ الخمر الصافي الأبيض فتقطره على الطحينة وماء الورد ويخلطها إلى أن يبقوا جسداً واحداً . وتعمل أنه يكفي الزيتون . ثم تفرم له السذاب والبقدونس والنعناع ناعماً بقدر ما تعمل أنه كفايته ، ويكونوا أجزاء متساوية ، وترمي عليه ، وترمي بعد ذلك الطيب الذي ذكرنا أولاً وتحركه بيدك حتى يختلط ، وتجعل فيه كفايته من الزيت الطيب الذي ليس فيه حدة . وإن كان مغسولاً كان أحسن وتحركه تحريكاً جيداً . ثم تشيل الزيتون الذي عملته أولاً وتجعله على هذا المزاج وتجعله في برنية مدهونة وتختتمها بالزيت وتربط عليها خرقة ويشال لوقت الحاجة .

(CB, 82v)

(45)

آخر

يفشخ الزيتون ويدقّ له كزبرة وكراوية محمصتين وتبّله . ثم نحْمَص له قلب جوز نصف تحميص ، ويدقّ وينزل على ما (...)⁽⁸⁸⁴¹⁾ وتريه به في الجرن ، وكذلك الثوم يقشّر ويربّب بالزيت والليمون المالح وينزع حبه منه ويدق باليسير حتى يكون كالمرهم ، وتجعل عليه قليل فلفل وقرفة مدقوقين ويجعل على الزيتون مع قليل سذاب وبقدونس ونعنع وزيت طيب وطحينة قدر الكفاية وتبّل الجميع جيداً ويخمر ليلة ويؤكل منه ويعبى في السكردات .

(CB, 82v-83r)

(46)

صفة⁽⁸⁸⁴²⁾ ليمون سكري

يقشّر الليمون وينقى من حبه ويقتل الزعفران بالمسك وماء الورد ويصبغ به الليمون

بالعجلة قبل (8843) أن يتمرّر ، وتكون الليمونة مشقوقة صليباً (8844) وتعجل (8845) السكر تحت يدك مصحوناً (8846) بالمسك بمجهز (8847) فتحشي منه ذلك الليمون وتلقي (8848) عليه (8848) اللوز المصبوغ بالزعفران المبخر بالعود والعنبر (8849) ، ويعمل في وعاء ويرص ساف سكر وساف ليمون ، ويكون الوعاء مبخرًا بالعود والعنبر (8849) . وإذا كان الوعاء عاثر ماء الليمون فيصحن (8850) السكر ويعمل في زبدية وتعصر عليه ماء الليمون وينزل على ذلك القطرميز إلى (8851) أن يُعلّى على الليمون ويكبس رأس القطرميز (8851) بقطعة زجاج ويختم بقليل دهن (8852) ويغطّى ويعبّى (8853) لوقت الحاجة .

(CB, 88r; DK, 116r)

(47)

صفة أخرى مليحة

تقطف السفرجل بغباره من الشجر ، ويرش عليه شيء من ماء الخلاف والماء ورد . ثم أنه يعبّى في قطرميز صحاح . ثم تختار له الخل الأبيض الحاذق ، وإن لم يلقى خلّ خمر يؤخذ خلّ صافي فيضاف عليه أطراف طيب وقليل عسل نحل ؛ تخلّيه ، ثم توضع في القرعة ، وركب عليه الأنبيق ، ويستقطر بنار هادئة فإذا قطر على السفرجل الموضوع في القطرميز . ثم يغطّى رأسه ويشال .

(DK, 117v)

(48)

الصنف الثاني منه

زيده من الخلّ ماء خيار بدقّ ويصفّى ويخلط بالخلّ ، ويجعل على الحوائج والخيار مثل الأول وهو قليل الأفاوه (8854) .

(DK, 117v)

(49)

الصنف الثالث منه

يؤخذ الخيار ويقطّع فلكان مدور ويؤخذ حُلْبَة ، تنقع يومين حتى تزول مرارتها وتجعل مع الخيار ، ويصفّى لبن حامض في كبس حتى يصفى شديد ، وتجعل مع الخيار

والحلبة وتجعل الجميع فيه قلوب النعناع ، وتجعل الجميع في قدر مع يسير ملح ، ويترك يومين يؤكل . وهذا أكثر ما يبقى أربعة أيام ويكون القدر فخار جديد . وأما الخيار المخلل فإنه يبقى سنة كاملة ؛ احفظ وعاد وعسل من ظاهر بماء بارد .

(DK, 118r)

(50)

صفة تحليل الجوز الغض المليح

يقشّر وينحت⁽⁸⁸⁵⁵⁾ صغاراً ويرمى قلبه ويؤخذ عسل وزنجبيل وأطراف طيب والأفاوه⁽⁸⁸⁵⁶⁾ ، يدق الجميع والزنجبيل ويستخرج في الخل ، ويدق له شيئاً من الكراويا وشيئاً من النعناع الطري وقلب لوز ، قليل زعفران يقتل بماء ورد ويترك عليه الأفاوه⁽⁸⁸⁵⁷⁾ والحوائج ونخله بسكر وتترك الجوز فيه ويشال في قطرميز زجاج يغطى إلى وقت الحاجة إليه .

يؤخذ الجوز ، يقطع ويسلق⁽⁸⁸⁵⁸⁾ في الخل نصف سلقه⁽⁸⁸⁵⁹⁾ ويشال ، يبرد ويؤخذ خلّ ثاني طيب يضاف إليه عسل نخل نخله ، وأطراف طيب ونعناع وسذاب وشيء من زهر القرنفل وبسباسة وأطراف طيب ونعناع شامي وقليل خولنجان وجوز بوا . تدق هذه الحوائج وتترك في جرن فقاعي وتصحن مثل أبازير الفقاعي . فإذا أنضجت تضاف إلى الخل والعسل . ثم تعصر الجوز بين الأيادي عصراً جيداً حتى لا يبقى فيه ماء فيه ، وتذوّب زعفران بماء ورد ومسك ، وتصبغ به الجوز . وتؤخذ عود وعنبر وتبخّر به قطرميز وتدمنه . ثم تنزل المزاج في الوعاء ، وتترك بعده الجوز وتحرك جيداً ويغطى ويشال .

(DK, 118r-118v)

(51)

صنف ثاني

السياقة سياقة ويصمّى مع الخلّ زبيب أسود مدقوق وتكثر أطراف الطيب ويجعل فيه الباذنجان وليكن يغمره .

(DK, 118v)

(52)

صنف آخر

يقطع الباذنجان ويقلى في دست قليلاً جيداً بشيرج⁽⁸⁸⁶⁰⁾ حتى يحمر. ثم يترك على الأرض ويترك حتى يبرد ويدق الحب رمان والزبيب الأسود دقاً جيداً. ثم يضيف الجميع على الباذنجان بالخل. ثم تنزله عليه قلب لوز وقلب جوز وسمسم وأطراف طيب. ثم يحط في قطرميز ويؤكل.

(DK, 118v-119r)

(53)

صنف ثاني بسماق

يؤخذ القبار المملوح، ينقع إلى أن يزول ملحه، ويؤخذ خلّ وماء ليمون، يستخرج فيه السمّاق مدقوقاً من خرقه ويقلب عليه القبار ويدّر عليه شيء يسير من سمّاق مدقوق ناعم وثوم⁽⁸⁸⁶¹⁾ وكزبرة يابسة وكراوية وزعطر يابس، ويقطع فيه ليمون مالح صغار ويجعل على وجه زيت طيب.

(DK, 119v)

(54)

حمص كسا

يسلق⁽⁸⁸⁶²⁾ الحمص ويدق بعد سلقه⁽⁸⁸⁶³⁾ في الهاون إلى أن ينقى مثل العجين، وينزل من غربال القمح ويدق بعد سلقه⁽⁸⁸⁶⁴⁾ في الهاون. وإن كان ناعم فلا حاجة. ثم يعجن بالخلّ الخمر وشحم الليمون المالح، يضاف إليه القرفة والفلفل والزنجبيل، ويخرط له البقدونس رفيعاً مع النعناع والسذاب، ويجعل على وجوه الزبادي ويكثر من الزيت الطيب.

(DK, 121r)

(55)

صفة فول أخضر

يخرج الفول الأخضر من قشره ويسلق⁽⁸⁸⁶⁵⁾. ثم يبرد ويعصر من مائه. ثم يقتل الطحينة بالزيت الطيب وينزل عليها الخلّ وأطراف طيب والنعناع والكراويا المحمصة مع

قليل قلب بندق محمص مدقوق . ثم يفرم له بقدونس ونعناع وعرق سذاب ، وينزل هذا كله على الخل . ثم يصنع الفول بقليل زعفران . ثم يترك في ذلك المزاج ويشال ويعبى ، فهو طيب الطعام والرائحة . ومن اشتهت نفسه فول يابس مسلوق⁽⁸⁸⁶⁶⁾ فليأخذ منه مسلوق⁽⁸⁸⁶⁷⁾ ويخرجه من قشره ، وتعمل له خلّ وكراويا وزيتطيب وقليل سماق وزعطر ويقدم .

(DK, 123v)

(56)

صفة السلق

يؤخذ السلق ، يقطع صغاراً بورقه ، كل قطعة قدر أصبع . ويسلق⁽⁸⁸⁶⁸⁾ ويعصر من مائه . ويعمل عليه لبن مصفى وثوم⁽⁸⁸⁶⁹⁾ .

(DK, 125r)

(57)

صفة الباذنجان

يشقّ ويقطع صغاراً ، ويقشر معه بصلاً صغاراً صحاح . ويجعل في دست . ويضع عليه شيرج⁽⁸⁸⁷⁰⁾ أو زيت وقليل ماء ؛ ينشّف على نار هادئة ، ينضج ويجعل عليه لبن حامض وبقدونس مخروط ، وينزل من منخل ويجعل عليه يسير من الثوم⁽⁸⁸⁷¹⁾ .

(DK, 125v)

(58)

صفة أخرى منه

يقطع صغاراً ويسلق⁽⁸⁸⁷²⁾ ويعصر ماؤه ويؤخذ له شيرج⁽⁸⁸⁷³⁾ يقلى به بصل محرّط وبادنجان ويسلق⁽⁸⁸⁷⁴⁾ معه حتى ينضج ويقلب عليه بقدونس وسذاب ونعناع وكزبرة يابسة وكراوية وأطراف طيب وثوم⁽⁸⁸⁷⁵⁾ وقليل زيت وخلّ ويغلى عليه ويستعمل .

(DK, 125v)

(59)

صفة القرع

يؤخذ القرع ، بنحت نحتاً خفيفاً ، ويقطع طويلاً ويزال لَبُه منه . ثم يقطع صغيراً ويسلق⁽⁸⁸⁷⁶⁾ حتى ينضج ، ويرفع من الماء وتقلب عليه ماء بارد ويعمل على مصفاة ، فإذا برد يعصر باليد . ثم يؤخذ قنبريس ، يضرب ويتزل من منخل ويعمل فيه خردل ، ويعمل على اليقطين ويخلط ويبسط في صحن ويقلب عليه زيت طيب ، ويعمل فيه سذاب مخروط ، ومنهم من يعمله بالثوم⁽⁸⁸⁷⁷⁾ والخردل مجرد .
(DK, 125v-126r)

(60)

صفة أخرى منه

يعمل كما عمل أولاً ويعمل عوض القنبريس لبن مصفى فإنه بالسكر ما يجيء طيباً مع القنبريس للموخته ، ويعمل فيه سكر مدقوق ، ويعمل فيه اليقطين وهذا لا يكون فيه خردلاً ولا ثوم⁽⁸⁸⁷⁸⁾ بل خردل ولبن فقط .
(DK, 126r)

(61)

صفة الكرنب

تحتاج إلى كرنب وزيتنب وثوم⁽⁸⁸⁷⁹⁾ وكراويا ؛ يسلق⁽⁸⁸⁸⁰⁾ الكرنب فإذا نضج يشال . ويدق الثوم⁽⁸⁸⁸¹⁾ والكراويا وقليل زيتنب . ويؤخذ أغصان الكرنب . يعملوا في الحوانج ؛ ثم يعملوا في الأوعية ساعة جيدة ترعى نخهم ماء وبضيف عليه زيتنب .
(DK, 126r)

(62)

صفة اليقطين باللبن

تحتاج إلى يقطين ولبن حامض وثوم⁽⁸⁸⁸²⁾ وزيتنب وكمون أسود قليل ؛ يقطع اليقطين على العادة رقيق ويسلق⁽⁸⁸⁸³⁾ ويعصر من الماء وتدفق الثوم⁽⁸⁸⁸⁴⁾ بعد أن يقشر ويضرب في اللبن . ويعمل فيه قليل زيتنب في بطنه ، ويعمل اليقطين في اللبن ، ويعمل في الأوعية ويعمل على وجوه الأوعية الكمون .
(DK, 126v)

(63)

صفة أشنان كان يعمل للرشيذ

يؤخذ من القرفة والسليخة القرفة والفلة والعليجة من كل واحد جزء ، ومن المسطكاء والإذخر والسعد والمبيعة اليابسة جزء ، ومن المرزنجوش⁽⁸⁸⁸⁵⁾ مثله أجزاء ، ومن الطين الأبيض الملى خمسة أجزاء ، ومن الأشنان الفارسي ضعف ذلك وثلاثة أضعافه ، ومن الأرز الأبيض المبلول المطحون المحفف المنخول مثل الأشنان ؛ تدق كل واحد على حدته ويخلط .

(DK, 127v)

(64)

صفة أشنان آخر دون ذلك

يدق الأشنان دقا ناعما ، ويدق معه مثله من الطين الأبيض المتحرك مثله ، أعني ربه صندل محكوك مثل نصف سدسه ويصب فيه ماء كافور ، ويعجن به عجنا جيدا حتى لا يتبين منه ، ويستعمل إن شاء الله تعالى .

(DK, 128r)

(65)

صفة أشنان آخر دون ذلك

يؤخذ الأشنان الأبيض فينقى ويدق ويغطى وينخل ويترك ناحية . ثم يؤخذ له من الطين الأبيض المحكوك مثل نصفه فيدق وينخل ويخلط به . ثم تأخذ له من الإذخر المدقوق المنخول مثل ربه وكذلك من السعد ويخلط الجميع بماء كافور ويستعمل .

(DK, 128r)

(66)

صفة طيب أهل اليمن

يؤخذ مسك ، يذوب في ماء ورد ، ويسكب على المحلة ويحك فيه كافور ويسير عنبر خام وصندل أبيض وعود طيب ، ويجمع الجميع ويخلط ويطيب به .

(DK, 131r)

(67)

صفة ماء عجيب الرائحة يصلح للملوك

يؤخذ زهر وثيق ونسرين وورد نصيبيني⁽⁸⁸⁸⁶⁾ وعاصمي ويقطر . ثم يجعل ذلك الماء مسك ويختم رأس الإناء بعنبر فإنه غريب الرائحة .
(DK, 131r)

(68)

صفة عظيمة الرائحة يحرك شهوة الباه

يؤخذ الورد ، يحك بماء ورد على حجر الصندل ، فإذا صار منه شيء جيد يعصر في حوجة حتى لا يتبقى فيه ماء ورد ، ويترك في زبدية . ويحك أيضاً صندل مقاصيري ويعمل به كالعود جزئين متساويين ويخلط الجميع بماء ورد في إناء رقيقاً ويبخر دفعات بعود ، ودفعات بعنبر ، وبين كل تبخيرتين أو ثلاثة يرش عليه ماء ورد ويبسط مثل الأول ويعاد بالبخور فإذا أخذ حده يجعل فيه قليل زباد وقليل مسك وينشف في الإناء ويحل بكزبرة منقوعة في ماء ورد ، ويعمل منه عنبري . وكلما انقطع رائحته يرش عليه ماء ورد ويبخر فإنه أعظم رائحة .
(DK, 131r-131v)

(69)

صفة بخور

عود أوقية ، زعفران نصف⁽⁸⁸⁸⁷⁾ درهم ، ماء ورد⁽⁸⁸⁸⁸⁾ أوقية ، سكر بياض درهمين ، يحل السكر في الماء ورد على النار والزعفران ويوضع فيه العود ، فإذا غلى وتعلق الماء ورد بالعود يلتقى الهواء ويخفف فهو العود المعلق الفائق .
(DK, 131v)

(70)

صفة بخور عود يعرف بالمعلق

يشق العود ويؤخذ سكر نبات ، يحل بماء ورد ويطيخ منه جلاباً حتى يصير قوام السكنجين العقيد ، ويلقى فيه عنبر معجون وقليل مسك ويصير حتى يذوب العنبر

ويلقى على العود ويحرك حتى تلبسه جميعه ويرفع وينشف في الهواء . وإياك أن يكون العقيد قليل النار فإنه يسيل وهذا النوع بليغ في الطيب .

(DK, 131v)

(71)

صفة بخور عين يصلح للشتاء

وهذا ما خلا السنجاب . يؤخذ عود وجزئين صندل مقاصيري ، جزء ونصف قسط ، جزء حلو ومر وظفر من كل واحد نصف جزء ، ويهرس الجميع والعود والصندل بسطاً صغاراً ، والظفر يسلق⁽⁸⁸⁸⁹⁾ وينظف⁽⁸⁸⁹⁰⁾ بالسكين منا عليه من الوسخ والفحم ، وبعد يدق ويؤخذ مريس يابس وقشر نارنج من كل واحد نصف جزء . يدق أيضاً ويؤخذ ماء ورد ، يحل فيه سكر وعسل ويعقدوا جلابة قويا ويحل فيه لادن عنبري وعنبر معجون وزعفران ، ويختلط الجميع فيه ويحرك إلى أن تختلط أجزاء ، ويشال في طبق ويسط إلى أن يبرد ويستعمل منه ربع مثقال .

(DK, 132r)

(72)

صفة فتائل الند

يؤخذ عنبر طيب مثلك ، يحل فيه فحم الزرجون ونوع آخر وزغب⁽⁸⁸⁹¹⁾ السفرجل واخرط حور الفحم ، ويتخذ منه فتائل . فإذا أردت تجزئة توقد في النار ، فإنها تشتعل ، فإذا اشتعلت تطفئها وتبقي عليها عدسة نار تدخن ما دام النار فيها مذخر . ولقد رأيت يعمل في إهليج فضة وأكثر تصوعه محرمة وترك في الجيب ، ويبقى الدخان مفوح من الجيب فإنه طيب مليح .

(DK, 132r-132v)

(73)

صفة أقراص

يؤخذ عود قاقلي ستة دراهم ، صندل مقاصيري ثلاث⁽⁸⁸⁹²⁾ دراهم ، عنبر معجون مثقال ، مسك ربع مثقال ، قشر ليمون يابس ربع درهم ، قرنفل وبسباسة مثله ، وزعفران شعر نصف درهم ؛ يدق الجميع ويرفع ، وفيه خشونة يسيرة . ثم يؤخذ سكر

نبات ستة دراهم وسكر بياض مكرراً تسع عشر درهماً ، يعقد جلاباً بماء الورد نصيبيني إلى أن يصير له قوام قوي وتلقي فيه الحوائج ، ويعمل فيه ربع درهم زباد ، وينشر في طبق إلى أن يبرد . فإذا برد يفرك بالمفراك حتى يبقى ملتصقاً بعضه ببعض . ويؤخذ بزر قطن ، ينقع في ماء ورد ، فإذا انتقع يستخرج لبابه من خرقة ويعجن الحوائج به ويقرص ويجعل في ظاهر منخل إلى أن ينشف . وإياك من الجلاب لا يأخذ قليل القوام والنار بل قوام الجلاب المذكور من السكر النبات وأشد من ذلك .

(DK, 132v)

(74)

صفة أقراص

يؤخذ قشر الترنج ونارنج وكباد وقشر تفاح وورق آس ؛ يدق الجميع ناعماً وينخل من كل واحد وزن درهم . وصندل مقاصيري من كل واحد مثقالين . ولادن عنبري ومصطكاء وزعفران شعر وكافور وزغب سفرجل وقسط من كل واحد مثقال ، و⁽⁸⁸⁹³⁾ عنبر مثقالين ، ويؤخذ سكر نبات لعقد جلاباً ، قرنفل وجوز طيب وزبد وهال وبسباسة هندية وورد منزوع الأقماع وقسط حلو ومر وشيبة العجوز⁽⁸⁸⁹⁴⁾ أجزاء متساوية . يدق وينخل ناعماً وينقع بزر قطن ويستخرج لبه⁽⁸⁸⁹⁵⁾ من خرقة ، ويعجن الحوائج به ويعمل أقراص كباراً ويسلق⁽⁸⁸⁹⁶⁾ في قدر فخار جديدة . ثم يؤخذ سكر نبات وعود قماري وصندل وظفر عود مسحوق منقى من الشحم ولادن عنبري وقسطين حلو ومر وقشر نارنج ومرسين يابس مقصص ومصطكاء وزعفران شعر . يهرس ويجعل في قعر قدر ثانية ، والحوائج أجزاء متساوية ، ويجعل القدر الذي فيه القرص على رأسها مكبوبة ويطبق حيث لا تخرج منه الرائحة . وتجعل القدر التي فيها البخور على نار لينة ليدخن ، فإذا احترق البخور يفتح القدر ويخرج القرص وينشف في الظل ويصحن ناعماً ويجعل فيه عنبر وهو العود المسحوق وقليل مسك ويستعمل قليل زباد على قدر ما تريد .

(DK, 132v-133r)

(75)

صفة أخرى

عود قاقلي وسنبل وتنبل ويسير من المسك العراقي ، يجعل الجميع في مهبات ويسقى

بالماء ورد مدة ثلاثة أيام. ثم بعد ذلك يبسط حتى ينشف ويجعل حبوب قدر الفلفل ويمضغ واحدة ويشرب عليها الماء وينجى تبقى ماء ورد ممسك ويؤخذ منه واحدة بعده ، يعمل في حوض الحمام الفوقاني في خرقة مهلهلة مربوطة في قطعة رصاص حتى لا يرميها الماء.

(DK, 133v)

(76)

صفة حب آخر يطيب النكهة

ويتبخّر منه ويحلّ بماء ورد فيكون مسحوقاً ذكياً ، فإن حللته كان غالبه وينصرف في وجوه الطيب ويهضم الطعام. يؤخذ عنبر وسكر ومسك من كلّ واحد درهم كافور رياحي ، درهم قرنفل مثله ؛ يجمع ذلك كلّه بعد السحق والنخل ويسحق العنبر مع العود ، وينخل ويضاف إليه ويعجن بماء ورد نصيبيني منه حبّ كالحمص ، ويخفف في الظلّ على ظهر منخل ويؤخذ من حبّه بالغداة والعشي وبعد الأكل فإنّه يهضم الطعام وهو نافع للخفقان وعلل⁽⁸⁸⁹⁷⁾ القلب.

(DK, 134r)

(77)

صفة حبّ للبخّر في الفم

عود⁽⁸⁸⁹⁸⁾ وقرنفل ومصطكاء ؛ يدقّ ويعجن بصمغ قد حلّ في خلّ صافي ريحاني ويحبب ويخفف في الظلّ ، ويوضع في الفم عند الحاجة.

(DK, 134v)

(78)

صفة

يؤخذ أوقية عود هندي أو غيره وثلاث أوقية قسط بحري وربع أوقية صندل ووزن درهم أظفار ؛ يدقّ ذلك جميعه ويؤخذ ثلث أوقية مسك ووزن درهمين زعفران ووزن ثلث درهم كافور ووزن درهم كافور ووزن درهم مصطكاء ؛ يخلط ذلك أجمع ويدقّ في مهراس نصف وينخل بمنخل واسع ويؤخذ له من الموز ، يحرش وقشور الأترنج وتفتح ويدقّ ذلك أجمع ويؤخذ ماؤه ويصبّ عليه شيء من ماء التفاح وماء الورد ومثل

هذه الأجناس أجمع حتى يصير مثل العجين ؛ يندقّ ويعجن مثل الأصابع ويغمر غمرًا جيدًا حتى ينضمّ بعضه إلى بعض ويأخذ بعضه رائحة بعض ، وينشر في الظلّ حتى يحفّ ويصير في إناء نقي .

(DK, 134v-135r)

(79)

صفة ندا

أرفع من هذه : أوقية عود هندي وثلاث أوقية قسط بحري ووزن درهم صندل ووزن درهم أظفار ونصف أوقية مسك ونصف مثقال كافور ووزن درهم مصطكاء ووزن درهمين لادن ووزن درهمين مية وبان وهو الأصطوك ؛ يخلط ذلك أجمع ويعصر ماؤه ويصبّ عليه قليل عقيد عنب مطيب وماء ورد مثله ؛ اجمع حتى يصير مثل العجين ، فإذا أردت أن تصيره جميعه مثل العجين وعصرته في القالب فإنه يأخذ الطالع الذي فيه ويحفّ في الظلّ وترفعه ، وإن أردت أن تعمله بنادق فاعمله ، وإن أردت تملأ فلك ماء وتبخّ الجماعة ماء ورد أوقية كبيرة مثل⁽⁸⁸⁹⁹⁾ بثلاثة أواق ماء ورد وثلاث⁽⁸⁹⁰⁰⁾ أحباب مسك طيب وقليل نشاء ، ويعمل بنادق ويحفّ في الظلّ وترفعه ويشال إلى وقت الحاجة . ويؤخذ بندقة تحطّ في الفم تحت اللسان وتملأ فلك ماء وتبخّ يخرج ماء ورد طيب آخر شيء يكون . وإن سحقت التوتيا إسحاقًا ناعمًا على صلاية يبسير من المسك ، فإنه لا يقوم شيء في مقام دواء العرق .

الحواشي

- | | |
|---------------------------------|---|
| DK om. (25) | (1) سيخ : DK |
| DK (26) خاصة : | (2) له ما سكن من السمك : DK add |
| DK om. (27) | (3) وصل الله على محمد النبي المختار وعلى آله |
| DK (28) المزى : | الاطهار : DK add. وعثرته الكرام الاختيار |
| DK om. (29) | (4) فانتى : DK |
| DK om. (30) - (30) | (5) صيغة ما يصنع من الطيخ المستعمل في زماننا |
| DK (31) أصناف : | هذا : DK add. |
| DK (32) الجوارشات : | (6) ملوحاته : DK |
| DK (33) الشمس : | (7) مسنعاته : DK |
| DK (34) غيره : | (8) والقبتريس : DK |
| DK (35) صنعة : | (9) وما يعمل من بيض الدجاج من العجيج والمبعثرات |
| C and DK (36) المصلوقات : | وغير ذلك : DK add. |
| DK (37) الوعير : | (10) الشمس : DK |
| DK (38) القنرس : | (11) الجوارشات : DK |
| DK om. (39) - (39) | (12) كالاشنان : DK |
| DK om. (40) - (40) | (13) الدراي : C |
| DK om. (41) - (41) | (14) DK om. |
| DK (42) وصفة : | (15) ولما كمل : DK om. |
| DK om. (43) - (43) | (16) وسبت جميعه : DK |
| DK (44) غيره : | (17) DK om. |
| DK (45) الحرق : | (18) وهو حسي ونعم الوكيل : DK om. |
| C (46) الدراي : | (19) في أعماله : DK add. |
| DK (47) ظهر : | (20) وكيفية : DK |
| DK add. (48) والنمام وغير ذلك : | (21) ما : DK |
| DK (49) ادخال : | (22) الباب الثالث : DK om. from here till |
| DK (50) كالخوخ : | (23) الميرر : C |
| DK add. (51) الطري : | (24) المزبل : C |

- (89) DK : المصص
 (90) C : النقة (*)
 (91) DK : تنيه
 (92) DK : يضح
 (93) DK : ائانية
 (94) DK om.
 (95) DK : ينصف
 (96) DK : اذا
 (97) DK : واولا
 (98) C incert.
 (99) DK : نفرق
 (100) DK : القدر
 (101) DK : الردي ؛ C : البرري
 (102) DK : اثر
 (103) DK : تلخن
 (104) DK : القى
 (105) DK om.
 (106) DK : الجريد
 (107) C : يحدر
 (108) DK : حست
 (109) DK : اسلفها
 (110) DK : وافق
 (111) DK : يثر ؛ C : ته
 (112) DK om.
 (113) DK : فاطيح
 (114) DK : وسفا
 (115) DK om.
 (116) DK : عروق
 (117) DK : بارزا
 (118) DK : خرقاة
 (119) DK : نصيفة
 (120) C : حفيانه
 (121) DK om.
 (122) DK : ياتخذ
 (123) DK : الحماظ
 (124) DK : الشاش
 (125) C : يخل
- (52) DK : اظهار
 (53) C : وقبه
 (54) - (54) DK om.
 (55) DK add. : ان يكون
 (56) DK add. : طلقا
 (57) DK : يتماهد
 (58) DK : فنتطول
 (59) DK : يختار
 (60) DK : يضل
 (61) DK add. : ساطع
 (62) C : الدفلا
 (63) Sic in C (*) ؛ DK : البيوعة
 (64) DK : الوقود
 (65) DK marg. : وان ؛ لا يكون
 (66) C : الازاي ر
 (67) marg. : الكزيرة
 (68) DK : الكراوية
 (69) DK : الدراصيني
 (70) DK add. : جافا
 (71) - (71) DK om.
 (72) C : المصطا
 (73) DK : ابيض
 (74) DK : يصحن
 (75) DK : القرقة
 (76) DK : هونا
 (77) DK : هونا
 (78) DK : المقلايات
 (79) DK : الطبخ
 (80) DK : رغوت
 (81) C : عساه
 (82) DK : غسله
 (83) DK : يتقي
 (84) DK : لاذهاب
 (85) DK om.
 (86) DK : النضاجة
 (87) DK : ساعة
 (88) C : وليا (*)

- عصار: DK corrected to (126) يسيرا: DK
 (127) - (127) ما وماوجير: C
 (128) منوله: DK
 (129) لذلك: DK
 (130) وينصف: DK
 (131) حرس: DK
 (132) واعلم: DK add.
 (133) DK om.
 (134) انتى: DK
 (135) DK incert.
 (136) الارزنة: DK
 (137) القريكة (*): C، الغربكة: DK
 (138) الاطويا: DK
 (139) فان طيحه: DK
 (140) الهزيل: DK
 (141) النقيج: C
 (142) الكبا و: DK
 (143) طليا: DK
 (144) خاصة: DK
 (145) الاسيد باجات: C، الاسيد باجات: DK
 (146) الالوان: DK
 (147) المبردة: DK
 (148) فالوحد (*): C
 (149) شده/خا: DK، consecutive lines
 (150) بعني: DK
 (151) الفلفل: DK
 (152) الاسفاياج: DK، والطباهاجات: DK add.
 (153) طليخ: DK
 (154) الرحبة (*): C
 (155) يكون الجنس: DK add.
 (156) DK om.
 (157) DK om:
 (158) الصنفرد: DK
 (159) فرد (*): C
 (160) العرف: C
 (161) لها: DK
 (162) عصالح (*): C، عصاح: DK
- عصار: DK corrected to (163) يختر: C، يحيى: DK
 (164) بسحق: DK
 (165) تعرف (*): C
 (166) لبن تين: C
 (167) اصلي: C
 (168) كسيرة: DK
 (169) نموك: DK
 (170) السكياج عركا جيدا ثم نعرف فيها: DK add.
 (171) القليلة: DK
 (172) الجوف: DK
 (173) بالمغرفة: DK
 (174) - (174) DK om.
 (175) غلظا: DK
 (176) طرح: DK
 (177) فيدق: DK
 (178) ويدلك: DK
 (179) بالزفر: DK
 (180) يطلب: DK
 (181) بدفته: DK
 (182) يجمع: DK
 (183) يحا (*): C
 (184) اللهب: DK
 (185) يبنغي: DK
 (186) حميرين: DK، incert
 (187) الا بعد: C om.
 (188) القرا (*): C
 (189) الا من: C
 (190) فمرق: DK
 (191) - (191) DK om.
 (192) وان: DK
 (193) استغر: DK
 (194) C without diacritical points
 (195) الما: DK
 (196) فيه: DK
 (197) بارده: DK
 (198) DK om.

- (236) برانحتنا : DK
 (237) - (237) جزا الماء : C
 (238) - (238) G om.
 (239) التقت : DK
 (240) تحمو : DK
 (241) سريع : DK
 (242) رطبا : DK add.
 (243) فرغذ : DK
 (244) من : DK
 (245) جدا : DK
 (246) اغسله : DK
 (247) سمن : DK
 (248) بستوقة : DK ، وصب عليه من السمن
 نحمرة وسد راس البستوقة : DK add.
 (249) تنن : DK
 (250) تغيرة : DK
 (251) القدر : DK
 (252) C om.
 (253) نقت : DK
 (254) افرغت : DK
 (255) التتن : DK
 (256) لسير : DK marg.
 (257) فيه : DK
 (258) - (258) C om.
 (259) - (259) فانه يسرع النضج واذا اردت ان
 يعيش البصل : DK om.; add.
 (260) الكتافيس : DK
 (261) يعيش : DK
 (262) الكيس : DK ، اللبس : correction
 DK marg.
 (263) DK om.
 (264) الفوقل : C ، القول : DK
 (265) ويشق : DK
 (266) تلحنين : DK
 (267) حنن : C
 (268) وشويهم : DK
 (269) فينهرى : DK om. C
- (199) ناد : DK
 (200) كحاله : DK
 (201) بنا : C
 (202) يهد : DK
 (203) و : DK
 (204) بالنار : DK
 (205) حاحفه : DK
 (206) انقشعا : DK
 (207) تزيده : DK
 (208) في : DK
 (209) ادرية (#) : C
 (210) ازيد : DK
 (211) فشد : C
 (212) الطبيعة : DK
 (213) له : DK add.
 (214) طعمه : DK add.
 (215) الطيب : DK
 (216) التوم : C
 (217) لا : C add.
 (218) يقطع ويطرح : DK
 (219) يفض : C
 (220) مصيره (#) : C ، حضره : DK
 (221) وجرة : DK
 (222) لحاء : DK
 (223) الواجب : C
 (224) تغنكله : DK
 (225) يحبل : DK
 (226) حتي : C
 (227) تلن : DK
 (228) دهن : C ، وهو : DK om. and add.
 (229) DK om.
 (230) - (230) نقة الرد ان بروي : DK
 (231) بحيث : DK
 (232) يترك : DK
 (233) ما : DK add.
 (234) بمقبرة : C
 (235) نموحر (#) : C

- (307) أو فيه : DK
 (308) شبيهه : DK
 (309) سوطه : DK marg.
 (310) خرج : DK add.
 (311) مخصوصا : C ، مصصوما : DK
 (312) لأطبا : C
 (313) من : DK add.
 (314) روح : DK
 (315) - (315) في الهوا ساعة : DK
 (316) See Appendix no. 1 and 2.
 (317) سيرج : DK
 (318) يبرا : DK
 (319) ان : DK
 (320) اوقت : DK
 (321) See Appendix no. 3 and 4.
 (322) اخرى : DK
 (323) او بالسرج : DK add.
 (324) السويد : DK
 (325) بالسرج : DK
 (326) DK om. this recipe.
 (327) سكر : DK
 (328) سبرج : DK
 (329) سبرج : DK
 (330) ثمانية : DK
 (331) أطراف طيب وهو عرق طيب وهو جدر
 البنفسج : DK add. marg. ، طيب : C
 (332) سبرج : DK
 (333) بالسرج : DK
 (334) ذلك : DK
 (335) المصطكا : DK
 (336) والكافور : DK
 (337) بل : DK
 (338) من : DK
 (339) حلو : DK ، ثم يوكل : DK add.
 (340) تبريد : DK
 (341) حتى : DK
 (342) يخف : DK
 (270) تطيب : DK
 (271) ويفسل بها اللحم : DK add.
 (272) مين د (#) : C
 (273) قدرة : DK
 (274) الممتير (#) : C
 (275) C (#) without diacritical points
 (276) فانه : DK
 (277) اردت : DK add.
 (278) لوقت : DK
 (279) DK om.
 (280) البساره : DK
 (281) بها : DK add. marg.
 (282) DK om.
 (283) الصلتي : DK
 (284) الصلتي : DK
 (285) فانك : DK
 (286) ينهزا : DK
 (287) اتول : DK
 (288) سلفت : DK
 (289) اغسله : DK
 (290) نجلل : DK
 (291) اصابه : DK
 (292) اغمها : DK
 (293) القدرة : DK
 (294) تحت القدر : DK
 (295) اشغله : DK
 (296) تنهزا : DK
 (297) DK om.
 (298) تريد : DK om. ، C add.
 (299) القشر : DK ، الذي فيه : DK add.
 (300) نفرکه : DK
 (301) عليه قليلا والى كما : DK add.
 (302) نصف : C
 (303) انضج : DK ، القى : DK add.
 (304) التشيط : DK ، والله اعلم : DK add.
 (305) - (305) C om.
 (306) المبزدة : DK

- (378) البارد : DK ؛ ومن الماء : DK add. marg.
 (379) DK om.
 (380) فيه : DK add.
 (381) يسقط : DK
 (382) وأما المطبوخ الذي يطبخ والماء الفاتر فانه
 يغير ولا يصلح الا للعلاج وأما الحا (sic)
 اذا: DK add. تجرع منه على الريق غسل
 المعدة من فضول الغذاء المتقدم وربما اطلق
 البطن غير ان لا يسرف في استعماله.
 (383) صفة : DK add.
 (384) DK om.
 (385) (*) يسقى : DK
 (386) حموصة : DK
 (387) قالوس : DK
 (388) يحلى : DK
 (389) العمل : DK
 (390) د : DK
 (391) صنعه : DK
 (392) بما : DK
 (393) DK om.
 (394) كبيرة : C ؛ كزبره : DK
 (395) والكراث : DK
 (396) أو الثوم : DK om.
 (397) صليبا : DK
 (398) يسلق : DK
 (399) اخر : DK
 (400) ويزل : DK
 (401) ينحتر (*) : C ؛ تحير : DK
 (402) مقشر : DK
 (403) وكف عناب : DK
 (404) اسود : DK add.
 (405) الوقية : C
 (406) هلت : C and DK
 (407) مسدودة : DK
 (408) يلقي : DK add.
 (409) فيه : DK
 (410) يندق لحم : DK
- (343) اعالي : DK
 (344) الا بقدر ما يسكر به القطر ولا يروي منه ربا
 واسما حتى اذا خفت اعالي البطن :
 DK add. and C add. marg.
 (345) استوفى : C
 (346) في شربه : DK
 (347) ومن الشرب : DK add.
 (348) - (348) : DK om.
 (349) بمقدار : DK
 (350) وليتحد (*) : C
 (351) وشرب : C
 (352) لبن : DK
 (353) وبالجميلة : C
 (354) عسر : DK marg.
 (355) وضعف : DK
 (356) بعينه : DK
 (357) يبدل (*) : C
 (358) ما : DK
 (359) لشهوة : C
 (360) يشرب : DK
 (361) يشاء : DK
 (362) الفرد (*) : C
 (363) See Appendix no. 5
 (364) يدف : DK
 (365) يتغده : DK
 (366) يمنع : DK
 (367) اولى : DK
 (368) المزاج : DK
 (369) للذي : DK
 (370) يمر : C
 (371) شرب : C
 (372) رائحة : DK
 (373) كريمة : DK
 (374) DK om.
 (375) DK incert.
 (376) See Appendix no. 6.
 (377) الماء : DK add. marg.

- (448) مضاف : DK
 (449) يخلى : C
 (450) أو : DK marg.
 (451) المقطع : DK add.
 (452) DK om.
 (453) انخاذ : DK
 (454) بالصاطور : DK
 (455) صدر : DK
 (456) DK incert.
 (457) درس : DK
 (458) رشة : DK
 (459) C (*) without diacritical points
 (460) ومع : DK add.
 (461) ذلك : DK
 (462) ورق : C add.
 (463) C om.
 (464) ويعرق (*) : C
 (465) - (465) DK om.
 (466) زعطر : DK
 (467) صنع : DK
 (468) تعدل : DK
 (469) يلقيها على : DK
 (470) المزعطر : DK
 (471) يقلل : DK
 (472) يغطوا : DK
 (473) Lacuna in C
 (474) في القدر : DK add.
 (475) شامية : DK
 (476) ويؤخذ : DK
 (477) ومزي ويلقى : DK add.
 (478) ناعما : DK
 (479) DK om.
 (480) Lacuna in C
 (481) كناية : DK
 (482) مسحوة : DK add.
 (483) مسحوق : DK
 (484) مقشر : DK
- (411) DK om.
 (412) كباي : C
 (413) DK om.
 (414) المعصر (*) : C
 (415) والقبى (*) : C
 (416) المقبض : DK
 (417) ويرى : DK
 (418) يحل : C
 (419) الحموضة : DK
 (420) من : DK add.
 (421) ترفع : DK
 (422) حوجانية : DK
 (423) بصلا : DK
 (424) ويفعل : DK
 (425) ضيق : DK
 (426) DK om.
 (427) قليل : DK add.
 (428) DK om.
 (429) مخترعة : C
 (430) فليقطع : DK
 (431) القدور : DK
 (432) ورد : DK add.
 (433) ويوضع : DK.
 (434) كبا : DK
 (435) ملته : DK
 (436) قليلا : DK
 (437) زبدية (*) : C
 (438) السكر : DK
 (439) ويلقى : DK
 (440) ويرى عليه : DK add.
 (441) ويختر : C ؛ يخضره : DK
 (442) ويترك : DK
 (443) DK om.
 (444) مشدود : DK
 (445) الاخير : DK add.
 (446) DK om.
 (447) عليه : DK add.

- (520) بها : DK
 (521) - (521) DK incert.
 (522) انضجت : DK
 (523) ناقصا : DK
 (524) حموضا : DK
 (525) يوردها : DK
 (526) يقطر : DK
 (527) DK om.
 (528) وبصل : DK
 (529) وفستق : DK add.
 (530) DK om.
 (531) يصفينه : DK
 (532) فارسي : DK
 (533) فلبقى : DK
 (534) نضج : DK
 (535) DK om.
 (536) DK om.
 (537) كليب : DK
 (538) كليب : DK
 (539) غير : DK
 (540) قرط : C
 (541) هون : DK
 (542) ناعم : DK
 (543) فهون : DK
 (544) مصفات : DK
 (545) جاري : DK
 (546) عليه : DK
 (547) والمصطكا : DK
 (548) والقرقة : DK
 (549) عليه : DK
 (550) مدقوق : DK
 (551) DK om.
 (552) DK om.
 (553) ماحبه : DK
 (554) يحب : DK
 (555) DK om.
 (556) قصصت : DK
- (485) مقسم : DK
 (486) انصاف : DK
 (487) يحرك : DK
 (488) غلبت : DK
 (489) غلبة : DK add.
 (490) بسكر : DK
 (491) بدل : DK
 (492) Lacuna in C
 (493) فلفره : DK
 (494) سبرج : DK
 (495) بقى : DK
 (496) قليل : DK
 (497) يزال : DK
 (498) ويلقى : DK
 (499) اليه : DK
 (500) معرفة (#) : C معرفته : DK معرفته :
 DK marg. correction.
 (501) وبحث (#) : C يختر : DK
 (502) ريباسية : DK
 (503) هل (#) : C
 (504) DK om.
 (505) الرساير (#) : C
 (506) ينرك : DK
 (507) باقى : DK ، ناقة (#) : C
 (508) DK om.
 (509) امير بارياسية : DK
 (510) الامير بارس : DK
 (511) يجعلها : DK
 (512) الاجود : C
 (513) اولاً : DK
 (514) فيه : DK
 (515) فلعطرت : DK ، زعتر : DK marg.
 correction.
 (516) C om.
 (517) اعاد : DK
 (518) قطع : DK add.
 (519) وامرو (#) : C

- (591) DK : ثلثة
 (592) DK : مقشرة
 (593) DK : دقا
 (594) DK : المسلوق
 (595) DK : صفار
 (596) DK : يفضه
 (597) DK : يرد
 (598) DK : الهيا
 (599) DK : المصحوق
 (600) DK om.
 (601) DK om.
 (602) DK : يدق
 (603) C : اليفق ين (*)
 (604) DK : خصوصاً
 (605) DK : فيه
 (606) DK : النبي
 (607) DK : واطنجه
 (608) DK : ويفرك
 (609) C and DK : هدره
 (610) - (610) DK om.
 (611) DK : فخذ
 (612) C : الية
 (613) DK om.
 (614) DK : فليكن
 (615) DK om.
 (616) DK : بالخل
 (617) DK om.
 (618) DK om.
 (619) C incert.
 (620) DK : عليه
 (621) DK om.
 (622) DK : منبوسه
 (623) C : وزال
 (624) C : الشحم
 (625) DK : عليه
 (626) DK incert.
 (627) DK om.
- (557) DK : شمرة
 (558) C om.
 (559) DK : وينقع
 (560) السنيوك الحامض والسنيوك الحلو :
 DK breaks off here and adds two
 recipes both of them are in C 37r and
 C 37v.
 (561) DK add : ونحركه : صحيح
 (562) DK : ونعمله
 (563) DK om.
 (564) DK om.
 (565) DK om.
 (566) DK : ويؤخذ
 (567) DK : هون
 (568) DK om.
 (569) DK om.
 (570) DK add. : معه
 (571) DK : من
 (572) DK : الماء
 (573) - (573) DK om.
 (574) DK : ونعمله
 (575) C : الالبه
 (576) DK : شحمها
 (577) DK om.
 (578) DK : خذ
 (579) DK : فيه
 (580) DK om.
 (581) DK om.
 (582) DK : محصه
 (583) DK : الصنير
 (584) C : الية
 (585) C : ونعمه
 (586) DK : ويقل
 (587) DK : يثر
 (588) DK : خضرة
 (589) DK : ونخوض
 (590) DK om.

البية : C	(665)
وحتراد (*) : C	(666)
وزن : DK add.	(667)
ومثله كزبرة بابسة مسحوقة ناعم ثم يغمر بماء	(668)
فاتر واغلى : DK add.	
الوافي : DK	(669)
DK om.	(670)
DK om.	(671)
رش : DK	(672)
سسم (*) : C ، خشخاش : DK add.	(673)
ثلاثين : DK	(674)
نصف : DK	(675)
تخليط : DK	(676)
يسيرا : DK add.	(677)
ويرفع : DK	(678)
ويهدى : DK	(679)
From here the order of the recipes is different in C and DK. 32 to 96 Numbers are found later in DK 20v to 34r while numbers 98 to 116 are in DK 19v to 22v.	
ويضاف : DK	(680)
DK om.	(681)
انصليق : DK	(682)
مزة : DK	(683)
وبعد (*) : C	(684)
ويلقى : C	(685)
على : DK	(686)
اليه : DK add.	(687)
ويرتك : DK	(688)
يعرق : DK	(689)
المخشا : DK	(690)
المغلا (*) : C ، المقلو : DK	(691)
ويدر على وجهه : DK	(692)
باتي : DK	(693)
غنايه : C ، See Appendix no. 7	(694)
والبيه : C	(695)

DK om. : (628) - (628)	
بذاك : DK	(629)
DK om.	(630)
ويفرق : DK	(631)
في الماء : DK	(632)
ارز : C	(633)
اخضر : C	(634)
حسب : DK	(635)
الحاجة : DK	(636)
نفسج : DK	(637)
DK om. : (638) - (638)	
مستديرا : DK add.	(639)
القول : DK	(640)
مري : DK	(641)
يرنص : DK	(642)
ويتركه : DK	(643)
يهدى : DK	(644)
الاصفر : DK	(645)
ضيف : DK	(646)
يحليه : DK	(647)
DK om.	(648)
مقشر : DK	(649)
وهنا : DK	(650)
مستطيله : DK	(651)
اللوزة : DK	(652)
DK om.	(653)
يحملة : DK	(654)
في : DK	(655)
فصوص : DK	(656)
DK om.	(657)
ويلقى : DK	(658)
معه : DK	(659)
قدر : DK add.	(660)
انضج : DK	(661)
ناعما : DK	(662)
اذا : DK	(663)
الهادية : DK add.	(664)

- (733) الشريك (#) : C ، الشريك : DK
 (734) تأخذ : DK add.
 (735) تجمعته : DK
 (736) عجينة : DK
 (737) مملوك : DK
 (738) DK om.
 (739) DK om.
 (740) ويحشى حشو السبوسك : DK add.
 (741) يغلى : DK
 (742) تأخذ : DK
 (743) وتنظفه : DK
 (744) الورق : DK
 (745) العص (#) : C
 (746) ذكرنا : DK
 (747) الماء : DK add.
 (748) DK om.
 (749) البعض : DK. ، مخلص : DK add.
 (750) يشيله : DK
 (751) بالحولى : DK
 (752) بحيث ذلك : DK add.
 (753) وتنقى : DK
 (754) دفعات : DK
 (755) يحمر : C
 (756) DK om. :
 (757) ويقطع : DK
 (758) يفضه : DK
 (759) ومصطكاه : DK add.
 (760) يفضه : DK
 (761) تذاب : DK
 (762) وتعود : DK
 (763) يتركها : DK
 (764) See Appendix no. 9. DK inserts here
 recipe no. 118.
 (765) صفة : DK
 (766) DK om.
 (767) Illegible in C.
 (768) قوام : DK
- (696) DK om.
 (697) وكوز زير : DK
 (698) ما : C and DK
 (699) ثم : C
 (700) اسرع : DK
 (701) بنضج : DK
 (702) يقلب : DK
 (703) ويكون قد دق جزو : DK
 (704) DK om.
 (705) وحزو : DK
 (706) DK om.
 (707) وجزئين : DK
 (708) DK om.
 (709) يرمى : DK
 (710) ويرص : DK
 (711) - (711) : DK om.
 (712) البندق : C
 (713) DK om.
 (714) طبة : C
 (715) المشوي : DK
 (716) المشوي : DK
 (717) يقطع : DK
 (718) ويقلى : DK
 (719) بالسبرج : DK
 (720) ما : C add.
 (721) محمصة : C
 (722) يغلى : C
 (723) ثم يترك : DK
 (724) DK om.
 (725) قدح : C
 (726) ترمي : DK
 (727) ويستحلبه : DK
 (728) تريد : DK add.
 (729) من : DK add.
 (730) على : DK
 (731) عليها : DK
 (732) See Appendix no. 8

- | | |
|--|---|
| DK : رطلان : (806) | DK : خبثات : (769) |
| DK : وضييف : (807) | DK om. (770) |
| C add. : حمر : (808) | DK om. (771) |
| DK : بالفستق : (809) | DK : يطبخ : (772) |
| DK add. : على : (810) | DK : ونحشيه : (773) |
| DK om. : (811) - (811) | DK : ويلقي : (774) |
| DK add. : به : (812) | DK : حرارات : (775) |
| DK : ونجعل : (813) | DK om. (776) |
| DK om. : (814) | DK : صفة : (777) |
| DK : وقيتين : (815) | DK : سلفت : (778) |
| DK : صلفت : (816) | DK om. (779) |
| C : قليتهم : (817) | DK : وفرقه : (780) |
| DK : بالسبرج : (818) | DK : بالسبرج : (781) |
| DK : نغطمهم : (819) | DK : ويموق : (782) |
| DK : الجلاب والخل : (820) | DK om. (783) |
| DK om. : (821) - (821) | DK : والافاوى (#) : C ، والافاوية : (784) |
| DK add. : تحمص البندق : (822) | C : (#) : مصوص : (785) |
| DK : من الغربال : (823) | DK : بالسبرج : (786) |
| DK : فالوذبة : C ، فالوذخيه : DK (824) | DK om. (787) |
| DK : الدجاج : (825) | DK add. : بها : (788) |
| DK : السبرج : (826) | DK : ممقورة (#) : C مهولة : DK (789) |
| DK om. (827) | DK : بالسبرج : (790) |
| DK : بحب : (828) | C : (#) : نور : (791) |
| DK : وساق السياقة : DK (829) | C : (#) : الموي : (792) |
| DK : المذكورة : (830) | DK om. (793) |
| DK : الفالوذخيه : DK (831) | DK add. : وسبرج : (794) |
| C : هرق : (832) | Illegible in C. (795) |
| C : يعارد : (833) | DK : معه : (796) |
| C : الباقي : (834) | DK : سلقها : (797) |
| C : (#) : المقلعة : C (835) | C : يخلطها : (798) |
| DK : من : (836) | DK : اللدجاجة : (799) |
| DK : بصل : (837) | DK : فيه : (800) |
| DK : نوم : (838) | DK : اللدجاجة : (801) |
| DK : ممدوحة : (839) | DK : تحمر : (802) |
| DK : تطبخها : (840) | DK : وترفع : (803) |
| DK : بسبرج : (841) | DK om. (804) |
| C : المغل : (842) | DK add. : يوخذ : (805) |

- DK : وصلق : (878) C om. (843)
- DK : صلقا : (879) شمري : DK ؛ واء ليمون معتدل المزاج (844)
- C : (#) : (880) كريداح يشوي الدجاج ويشق بدهن الجوز
- DK : وصلق : (881) واللوز مع يسير ملح وزعفران : DK add. (845)
- DK om. (882) شوي : C (845)
- See Appendix no. 11 (883) DK : تكب : (846)
- DK : وصلق : (884) DK : وتسط : (847)
- DK : الدجاج : (885) DK : سيرجا : (848)
- C : (#) : (886) DK : وتسوي : (849)
- DK : نشاشي : (887) DK om. (850)
- DK without diacritical points. (888) DK : فاتها : (851)
- C : المرأة : (889) See Appendix no. 10 (852)
- C : كباب : (890) DK : وصلق : (853)
- C : او يغسل : (891) DK : العاتق : (854)
- DK : قدرة : (892) DK add. : ماء : (855)
- DK add. : من يياض البيض : (893) DK : والرمان الحامض : (856)
- DK : والبصل : (894) DK : فيه : (857)
- DK om. (895) DK : ويريب : (858)
- DK : سيرج : (896) DK : ونحر (#) : C ؛ وتخبز : DK (859)
- DK om. (897) Illegible in C (860)
- DK : نوم : (898) DK : دجاج : (861)
- DK : فها : (899) DK : فابق : (862)
- DK : بأربعة : (900) DK : فيصلق : (863)
- DK : الصحيح : (901) DK om. (864)
- DK : وينترك : (902) DK : نصلق : (865)
- DK : على : (903) C and DK : فما : (866)
- DK add. : اخر للذيد : (904) C : أخذ : (867)
- DK : وينصف : (905) C : جمل : (868)
- C : كبرية : (906) Illegible in DK (869)
- C : كراوية : (907) DK : او عمل : (870)
- DK : الزفرة : (908) C : وترتب (#) : (871)
- DK add. : وينقع : (909) C : يقي : (872)
- DK om. : (910) - (910) DK om. ؛ Sic in C (873)
- C : (#) : (911) DK add. : والمك : (874)
- DK : ارمي : (912) C : ويمرق : (875)
- DK : المدققة : (913) DK : وصلق : (876)
- DK : التوم : (914) DK : فلفي : (877)

- (915) وجميع الأجزاء ويقطع أضلاع السلق فإذا
 (949) ويكون منفوع : DK
 (950) يغسل : DK
 (951) عليه : DK
 (952) See Appendix no. 12-15
 (953) وحله : C
 (954) تأخذ : DK
 (955) تسمطه : DK add.
 (956) وتترع : DK
 (957) DK om.
 (958) منه : DK add.
 (959) الهون : DK
 (960) ثم نجعله : DK
 (961) ونجعله : DK
 (962) مع : DK
 (963) DK om.
 (964) وتصلفهم : DK ، صلفا جيدا : DK add.
 (965) في الطاجن : DK add.
 (966) بالسبرج : DK
 (967) ثم نجعلهم : DK
 (968) ونجعلهم : DK add.
 (969) اثنين : DK
 (970) وصبيت : DK
 (971) صفة عمل البندقة : DK
 (972) DK om.
 (973) في طاجن : DK add.
 (974) DK om.
 (975) DK om.
 (976) الهون : DK
 (977) وتنخله : DK
 (978) ثم : DK
 (979) ونجعله : DK
 (980) مع : DK
 (981) نشاء : DK
 (982) قلب : DK
 (983) أو اوتينين : DK
 (984) العمل : DK
 (985) نقلهم : DK
- (916) تختار : C and DK
 (917) Illegible in C .
 (918) وان : DK
 (919) عرق : DK ، التوال : DK add
 (920) هو : DK
 (921) التي بالقلقاس : DK
 (922) ويصلقه : DK ، يسلق : C
 (923) صلفه : DK
 (924) - (924) صلق في زبدية ناحية : DK
 (925) اشد : C
 (926) والتوم : DK
 (927) توما : DK
 (928) خيطية : DK ، الدجاج : DK add
 (929) بعد تنظيفه من : DK
 (930) سمرة : C
 (931) يسلق : DK
 (932) ثم : DK add.
 (933) المتبول : DK
 (934) يشدد : DK
 (935) عليه : DK add.
 (936) به : C
 (937) الاولى : C
 (938) بها : DK
 (939) DK om.
 (94) DK om.
 (941) يستعمل : C
 (942) نضاجته : DK
 (943) تنضج : DK
 (944) بالسبرج : DK
 (945) ثم يؤخذ : DK
 (946) خيار : C ، نخنار : DK
 (947) نبات : DK
 (948) يؤخذ : DK

DK : درهم (1023)	DK : السلق (986)
DK : جنوي (1024)	DK : بالسبرج (987)
DK add. marg. : وتوضع مهم (1025)	DK : عملتهم (988)
C : ويأخذ (1026)	DK : فيه (989)
DK om. (1027)	DK om. (990)
DK : تحطهم (1028)	DK : تشيلهم (991)
DK : الذبادي (1029)	DK : اجعلهم (992)
DK om. (1030)	DK : واقلب (993)
DK add. : يقعد ؛ وساعة : (1031)	DK add. : ذلك (994)
DK : صفة الرخامية (1032)	DK : فيه ثم (995)
DK : ثلاثة (1033)	DK add. : خل (996)
DK add. : وعصفور وزنجبيل (1034)	DK : رطل (997)
DK : ووزن ربع (1035)	DK add. : فهذا (998)
DK add. : وهو رطل ونصف (1036)	DK : قبل (999)
DK : نجعله (1037)	DK : مصلوقة ؛ مقلوة في الطاجن : DK (1000)
DK : القدرة (1038)	DK om. (1001)
C : مثل (1039)	DK : بالسبرج (1002)
DK : ونجعل (1040)	C om. (1003)
DK add. : معه ؛ العود : (1041)	C om. (1004)
DK add. : والقرفا ؛ والمصفور : (1042)	DK add. : من فوق (1005)
DK : قليل (1043)	DK : نجعل (1006)
DK om. (1044)	DK om. (1007)
DK om. (1045) - (1045)	DK : يقعد (1008)
DK : اطاب (1046)	DK om. (1009)
C : هديه (1047)	DK : واعلي (1010)
C : وان زله (#) : (1048)	See Appendix no. 16 (1011)
DK : لا (1049)	DK : الذبرجاج (1012)
C om. : (1050) - (1050)	DK : السكر (1013)
DK : بالسبرج (1051)	DK : اشترت (1014)
DK add. marg. (1052)	DK : خل (1015)
DK : بعد تقطيعه (1053)	DK : وسخته (1016)
DK : قم (1054)	DK : نسخين (1017)
DK : وقم (1055)	DK : جيد (1018)
DK : نجعله (1056)	DK : مع الخل في الدست : (1019) - (1019)
Illegible in C. (1057) - (1057)	DK add. : حتى يطيب : (1020)
DK add. : بعدها (1058)	DK om. : (1021) - (1021)
DK om. (1059)	C : وزد (1022)

- (1060) بعد ذلك : DK add.
 (1061) كثير ارمي السكر ايضا : DK
 (1062) اجعل الخل عليه فاذا غلى : DK add.
 (1063) كثير : DK
 (1064) ارمي : DK
 (1065) عليه : DK
 (1066) See Appendix no. 71
 (1067) - (1067) DK om.
 (1068) يطرح : DK
 (1069) في الدجاج : DK add.
 (1070) ويؤخذ : DK
 (1071) اغلي : DK
 (1072) - (1072) C om.
 (1073) بالمسك : C ، والماء ورد : DK
 (1074) والمسك : DK
 (1075) DK om.
 (1076) المسكور : DK
 (1077) اما : DK add.
 (1078) واما كافور : DK
 (1079) بقلى : DK
 (1080) سبرج : DK
 (1081) ويؤخذ : DK
 (1082) يشال : DK
 (1083) ويؤخذ : DK
 (1084) يدق : DK
 (1085) ويؤخذ : DK
 (1086) يدق : DK
 (1087) DK om.
 (1088) مائه : DK
 (1089) يضاف : DK
 (1090) يخضره : DK
 (1091) الس : C
 (1092) يؤخذ : DK
 (1093) يمهّد : DK
 (1094) الذهبية : DK
 (1095) ويغمر : DK
 (1096) DK om.
 (1097) بالخل : DK
 (1098) DK om.
 (1099) لئلا يلحقه : DK
 (1100) See Appendix no. 18
 (1101) يعمل : DK
 (1102) القدرة : DK
 (1103) يعمل : DK
 (1104) - (1104) DK om.
 (1105) DK om. ، Sic in C (#)
 (1106) - (1106) DK om.
 (1107) والتحير : DK
 (1108) شجر : C
 (1109) صفة الذيرباح : DK ، Incertain in C.
 (1110) فيها : DK add.
 (1111) استوت : DK
 (1112) ويختار : C ، وغيره : DK
 (1113) DK om.
 (1114) DK om.
 (1115) وتندى : DK
 (1116) الجميع : DK
 (1117) مع : DK
 (1118) زيت : C
 (1119) صفة المأمونية : DK
 (1120) وقتين : DK
 (1121) ارز : DK
 (1122) مدقوق : DK
 (1123) غلي به : DK
 (1124) لية : C
 (1125) ثم : DK
 (1126) ثم : DK
 (1127) لية : C
 (1128) See Appendix no. 19-21
 (1129) راس : C
 (1130) DK om.
 (1131) ويطحن : DK
 (1132) السمك : DK
 (1133) وتغلف (*) : C ، ويفلق : DK

(1164) الدجاجة : DK ؛ وتطحن وتملق الخل	(1134) قوام : DK
على النار قليل من مرق الدجاج :	(1135) ويصلق : DK
DK add.	(1136) ويطحن : DK add.
DK عليها : (1165)	DK om. (1137)
DK صحيح : (1166)	DK ويرش : (1138)
DK يعمل : (1167)	DK om. (1139)
DK add. ويقدم : (1168)	DK om. (1140)
C om. (1169) - (1169)	DK add. ويقدم : (1141)
DK وتصلق : (1170)	شمسية : C ؛ صفة مشمية : DK (1142)
C om. (1171) - (1171)	ويعجننا : DK (1143)
DK نور : (1172)	بالقط : C (1144)
C om. (1173)	مسك : DK (1145)
DK om. (1174)	وتحط : DK (1146)
DK add. او عمل او : (1175)	الشمس : C and DK (1147)
DK add. يحلب : (1176)	صفة العود قلب الفتق : C ؛ صفة العود
DK وتصلق : (1177)	قلب مستفة : DK (1148)
DK ثم تعمل : (1178)	The real name (and the same text)
DK يحمص : (1179)	of recipe no. 74 is found in DK 33v.
DK نقلي : (1180)	Here (35r), DK gives only three
DK يقلي : (1181)	lines of mixed recipes
DK كثيرا : (1182)	DK om. (1149)
C - (1183) (1183) حرايل : C	DK يغسل : (1150)
DK باللبن : (1184)	DK اللحم : (1151)
DK add. الذبذبة : DK ؛ ويقدم : DK add. (1185)	DK om. (1152)
C لباج : (1186)	DK om. (1153)
DK add. القمح : (1187)	DK om. (1154)
DK بالسريج : (1188)	C لا : (1155)
C om. (1189)	DK يحط : (1156)
DK add. وزعفران : (1190)	DK om. (1157)
DK وتصلق : (1191)	DK تومة : (1158)
DK الدجاجة : (1192)	DK ويخرط : (1159)
C om. (1193) - (1193)	DK صحاح : (1160)
DK عليها : (1194)	DK وهذا : (1161)
DK وتصلق : (1195)	DK يبنى : (1162)
DK يدق : (1196)	DK add a fragment of another
DK حسن : (1197)	recipe and Appendix 22-23.
DK ويصلق : (1198)	DK السراج : (1163)

DK om. (1233)	وسبرج : DK (1199)
C : اللحم (1234)	ناعم : DK (1200)
DK : ويضاف (1235)	السبرج : DK (1201)
DK om. (1236) - (1236)	وطحينة : DK (1202)
DK : المضففة (1237)	ويصلق : DK (1203)
DK : متى (1238)	الفرخة : DK (1204)
DK : يغسل (1239)	عليها : DK (1205)
DK : الاطرية : (1240)	لحم : DK (1206)
DK om. (1241)	يسلق : DK (1207)
DK : اطرية : (1242)	ويغلى : DK ، وحده ويعمل عليه (1208)
DK om. (1243)	ويقدم : DK add (1209)
DK : للمدقوقة : (1244)	ودهن وفستق وعسل فطرًا وأطراف طيب ونشاء واخل وزعفران وفلفل : add. (1210)
DK : يعمل (1245)	يصلق : DK (1211)
DK : مع (1246)	ويحرق : DK (1212)
DK : من قرفة : (1247)	DK om. (1212) - (1212)
DK : بدق : (1248)	والفلفل والزعفران والتنعج : DK add. (1213)
DK add. : من : (1249)	وتعمل : DK (1214)
DK : ويصلق : (1250)	في القدر : DK add. (1215)
C om. (1251)	الى ان : DK (1216)
DK : المدقوق : (1252)	ويقدم : DK add. (1217)
DK om. (1253) - (1253)	دهن : C (1218)
DK : يضاف : (1254)	فيها : DK add. (1219)
DK : الاطرية : (1255)	او : DK add. (1220)
DK : وحلقت : (1256)	وتوم : DK (1221)
C : يهدي : (1257)	التوم : DK (1222)
See Appendix no. 25 ، DK : ويقدم (1258)	DK om. (1223)
DK : صفة اللبنة : (1259)	والكراوية : DK ، ويصلى مشوية : DK. (1224)
C : مصطكا : (1260)	add
DK : ويضاف : (1261)	DK om. (1225) - (1225)
DK : المصطكاه والقرفة واللحم (1262) - (1262)	اغلى : DK (1226)
DK : والكراث او البصل : (1263)	ترخي : DK (1227)
Sic in C and DK : كوز طلع : (1264)	عليها : DK (1228)
DK om. (1264)	ويقدم : See Appendix no. 24 (1229)
DK : ينقذ : (1265)	صفة الارزية : DK (1230)
See Appendix no. 26 (1266)	وسنبلة : DK (1231)
DK : سباع : (1267)	يصلق : DK (1232)
DK : او فلفل : (1268)	

- (1305) قليل : DK add.
 (1306) البوزانية : C
 (1307) ورووس البصل : DK
 (1308) ويحمص : DK
 (1309) - (1309) DK om.
 (1310) عليه : DK add.
 (1311) وفلفل : DK
 (1312) وتوم : DK
 (1313) يصلق : DK
 (1314) - (1314) اللحم ويقلى بالتوم والكزبرة
 والفلفل ويعيد على اللحم المرق : DK
 (1315) ويضاف : DK
 (1316) اليه : DK ، في القدر : DK add.
 (1317) الترجية : DK
 (1318) وجزر : DK add.
 (1319) DK om.
 (1320) وفلفل : DK
 (1321) وقليل جبز : DK
 (1322) ويقلى : DK
 (1323) ويعيد : DK
 (1324) بعد تقطيعه : DK
 (1325) ويعمل : DK
 (1326) لعب : C
 (1327) جبز : DK
 (1328) DK om. See Appendix no. 28-30
 (1329) ولويه : DK
 (1330) وفلفل : DK
 (1331) وتوم : DK
 (1332) DK om.
 (1333) ويقلى : DK
 (1334) بالتوم والكزبرة والفلفل : DK
 (1335) عليه : DK
 (1336) اللويا : DK
 (1337) ويصلق : DK
 (1338) رقيق : DK
 (1339) انفص : DK
 (1340) والمون : DK
- (1269) في وعاء : DK add.
 (1270) عليه : DK
 (1271) الحوائج : DK
 (1272) الملوكة : C
 (1273) وفلفل : DK
 (1274) وتوم : DK
 (1275) بالتوم : DK
 (1276) عليه : DK
 (1277) الماء : DK
 (1278) احترت : DK
 (1279) C om.
 (1280) تنزله : DK
 (1281) C om.
 (1282) ويصل : DK add.
 (1283) او سفرجل : DK
 (1284) واحده : DK
 (1285) ويذوب النشاء بالخل بعد الجمع وتنصفه
 إلى القدر : DK add.
 (1286) يصلق : DK
 (1287) وتنصفه : DK
 (1288) العسل : DK
 (1289) - (1289) DK om.
 (1290) See Appendix no. 27
 (1291) نقل : DK
 (1292) لبحون (*) : C
 (1293) ويصلق : DK
 (1294) وبعد : C
 (1295) والارز : DK add.
 (1296) وحوائج النقل : DK
 (1297) يعمل : DK
 (1298) بعد الحوائج جميعها : DK add.
 (1299) ويغرف : DK add.
 (1300) صفة الاسفيداج : DK
 (1301) خصص : DK
 (1302) ويحمص : DK
 (1303) - (1303) DK om.
 (1304) جميعها : DK

- (1377) يصلق : DK
 (1378) تشف : DK ، القمحة : DK add.
 (1379) - (1379) ثم يعمل عليه المصطكاه
 والقرفة : DK والثبث والكمون وإن
 أردت تضع لنا
 (1380) الى : DK
 (1381) ان : DK
 (1382) DK om.
 (1383) نوم : DK
 (1384) DK om.
 (1385) بالتوم : DK
 (1386) DK om.
 (1387) ويعمل : DK
 (1388) عليها : DK
 (1390) وبعد : DK
 (1391) DK om.
 (1392) ويعمل : DK
 (1393) عليه : DK
 (1394) الارز : DK
 (1395) - (1395) وإن اردت : DK
 (1396) لا مانع : DK
 (1397) ويترل : DK
 (1398) او حمام : DK
 (1399) DK om.
 (1400) DK om.
 (1401) DK om.
 (1402) وحصرم : DK
 (1403) DK om.
 (1404) وكباد : DK
 (1405) او قلقل : C
 (1406) وتوم : DK
 (1407) او بصل : DK add.
 (1408) DK om. :
 (1409) DK om.
 (1410) ولفت : DK ، وسلي : DK add.
 (1411) يصلق : DK
 (1412) DK om.
- (1341) ويخرق : DK
 (1342) ويترل عليه : DK
 (1343) ربع : DK
 (1344) DK om.
 (1345) الطحينة : C add.
 (1346) فلو (#) : C ، فلوس : DK
 (1347) DK om.
 (1348) ويصلق : DK
 (1349) وروس : DK om. C
 (1350) رروس : DK add.
 (1351) ويصلق : DK
 (1352) بسيرج : DK
 (1353) عليه : DK ، قليل : DK add.
 (1354) DK om.
 (1355) السبرج : DK
 (1356) ناشف : DK
 (1357) وتعمل : DK
 (1358) فيها : DK add.
 (1359) الجوز : DK
 (1360) DK om.
 (1361) وفريك : DK
 (1362) وفلفل : DK
 (1363) ولبن : DK
 (1364) يصلق : DK
 (1365) ويعمل : DK
 (1366) مدشوش : DK
 (1367) والجبن : DK add.
 (1368) زيب : DK
 (1369) ويترل : DK add.
 See Appendix no. 31.
 (1370) قمح : DK
 (1371) ولحم : DK
 (1372) DK om.
 (1373) يصلق : DK
 (1374) جميع : DK
 (1375) بقري : DK
 (1376) ضاني : DK

- DK add. وعرق كافور : (1449)
 DK ويعلق : (1450)
 DK (1451) - (1451) يغسل الارز ويعمل به : DK
 DK وتوم : (1452)
 DK om. (1453) - (1453)
 DK add. وقليل كزبرة خضراء : (1454)
 DK om. (1455) - (1455)
 DK ويقل : (1456)
 DK om. (1457)
 DK (1458) - (1458) بالفلفل والكزبرة الخضراء والتوم : DK
 DK om. (1459) - (1459)
 DK add الحامض (1460)
 See Appendix no. 33 (1461)
 DK سمين : (1462)
 DK اراد : (1463)
 DK ان لا : (1464)
 DK في : لا ، C : (1465)
 DK دجاج : (1466)
 DK سبرج : (1467)
 DK يسير : (1468)
 DK ويضاف : (1469)
 DK الى : (1470)
 DK المصطكاء والقرفة : (1471)
 DK ابيض : (1472)
 DK ويقلع : (1473)
 DK اللبان : (1474)
 DK om. (1475)
 DK رفع : (1476)
 DK om. (1477) - (1477)
 DK يعمل على وجهه قليل زيد آخر : DK
 DK الوافيه : (1479)
 DK om. (1480)
 DK وليحمص : (1481)
 DK سكن : (1482)
 DK غلي : (1483)
 DK ويحمص : (1484)
 DK without diacritical points. (1485)
- DK (1413) - (1413) المون : DK
 DK مصنع : (1414)
 DK om. (1415)
 DK om. (1416)
 DK والتوم : (1417)
 DK حصرم : (1418)
 DK add. الدقيق : (1419)
 DK ويضاف : (1420)
 DK (1421) - (1421) اليه : DK ، ويتزل ويقدم : DK add.
 DK (1422) - (1422) ومصطكاء : DK
 DK (1423) - (1423) بلا ماء يعرق : DK add.
 DK om. (1424)
 DK ويستوي : (1425)
 DK ويعمل : (1426)
 DK عليه : (1427)
 DK (1428) - (1428) ونخيص (#) : C ، لعله ونضيف :
 C add. marg.
 DK (1429) - (1429) من : DK add.
 DK om. (1430)
 DK (1431) - (1431) الدقيق : DK add.
 DK (1432) - (1432) المصطكاء والقرفة والنمغ : DK
 DK (1433) - (1433) يستوي : DK
 DK (1434) - (1434) اللحم : DK
 DK (1435) - (1435) ويعمل : DK
 DK (1436) - (1436) يعمل : DK add.
 DK (1437) - (1437) الهريسة : DK
 DK (1438) - (1438) باللبن : DK
 DK (1439) - (1439) ويتزل : DK add.
 DK (1440) - (1440) الهريسة : DK
 DK (1441) - (1441) عليه : DK
 DK (1442) - (1442) ويعمل : DK
 DK (1443) - (1443) الدقيق ويرجع : DK add.
 DK om. (1444)
 DK om. (1445)
 DK (1446) - (1446) والكافور : DK
 See Appendix no. 32 (1447)
 DK om. (1448)

DK : الشريح : (1522)	الزعفران بالخل ويعمل عليه العسل النحل (1486)
DK om. (1523)	والسكر ويدق عليه : DK add. (1487)
DK : دفعة : (1524)	DK om. (1488)
DK add : عليه : (1525)	ويدوب : DK (1489)
DK om. (1526)	ويغلي : DK (1490)
DK : النقل : (1527)	DK om. (1491)
DK : خشن : (1528)	DK om. (1492)
DK : خشن : (1529)	DK om. (1493)
DK : ويعمل : (1530)	وسيرج : DK (1494)
DK : وما : (1531)	ويدق : DK (1495)
DK om. (1532)	خبز : DK (1496)
DK om. (1533)	DK om. (1497)
DK : من على النار : (1534)	أصبع : DK (1498)
DK om. (1535)	DK om : (1498) - (1499)
DK om. (1536)	بالسيرج : DK (1500)
DK : بالشريح : (1537)	اللاوعة : DK (1501)
DK : أطراف : (1538)	ويدق : DK (1502)
DK : البصل : (1539)	قليل من : DK (1503)
DK add : عليه : (1540)	DK om. (1504)
DK add : قليل : (1541)	- (1504) (1504) يحتاج الى لحم ولوبيا : DK (1505)
DK add : أو غيره : (1542)	نقل : DK (1506)
The order of recipes is different in DK, No. 117 is found in DK 40.	وسيرج : DK (1507)
DK add : والقرقة : (1543)	متاع : DK (1508)
DK : الشعيرة : (1544)	اللحم : DK (1509)
DK : على : (1545)	الجميع : DK (1510)
DK : يؤخذ : (1546)	ناعم : DK (1511)
DK : حشو : (1547)	قدر : DK (1512)
DK om. (1548)	DK om. (1513)
DK : وطحنه : (1549)	ودونه : DK (1514)
DK : وزله : (1550)	ويصلق : DK. ويرجع : DK add (1515)
DK om. (1551)	DK om. (1516)
DK : ولوز : (1552)	حين : DK (1517)
DK : يصلق : (1553)	طريق : DK (1518)
G om : (1554)	آخر : DK (1519)
DK : ويغلي : (1555)	ناعم : DK (1520)
DK : أو مر : (1556)	منه : DK add (1521)
	الذي في : DK

- (1594) ويغرف : DK
 (1595) الكسكروا : DK
 (1596) وقلقل : DK
 (1597) - (1597) زيتطيب : DK
 (1598) يصلق : DK
 (1599) اللحم : DK
 (1600) والدجاج : DK
 (1601) والفرقة : DK add
 (1602) - (1602) DK om :
 (1603) براس : DK
 (1604) الية : DK
 (1605) براس : DK
 (1606) بصلة : DK
 (1607) الكزبرة : DK
 (1608) والقلقل : DK
 (1609) DK om.
 (1610) ويرص : DK
 (1611) ويهدا ويرفع : DK
 (1612) بقلية : DK
 (1613) يحتاج : DK
 (1614) الى : DK
 (1615) DK om.
 (1616) - (1616) زيتطيب : DK
 (1617) DK om.
 (1618) وسيرج : DK
 (1619) عليها : DK
 (1620) وكزبرة يابسة وقليل زيتطيب : DK add
 (1621) ويصلق : DK
 (1622) المدق : DK
 (1623) عليه : DK
 (1624) البصل : DK
 (1625) See Appendix no. 34
 (1626) كزبرة : DK add
 (1627) - (1627) زيتطيب : DK
 (1628) سيرج : DK
 (1629) معه : DK
 (1630) على راس : DK
 (1557) ويقلق : DK
 (1558) صليق : DK
 (1559) مضافا : DK
 (1560) جمع : DK add
 (1561) ويرفع : DK
 (1562) وتاخذ : DK
 (1563) ثم تقطع : DK
 (1564) ويغسل : DK
 (1565) ويلقى : DK
 (1566) المدقوقة : DK
 (1567) ناعما : DK
 (1568) ويؤخذ : DK
 (1569) ويصلق : DK
 (1570) صلقا : DK
 (1571) محوش : DK
 (1572) يختر : C and DK
 (1573) هذه : DK
 (1574) يترك : DK
 (1575) غلوة : DK
 (1576) يصلق : DK
 (1577) ويؤخذ : DK
 (1578) DK om.
 (1579) بالعمل : DK
 (1580) ويترك : DK
 (1581) ويغرف : DK add
 (1582) ويصلق : DK
 (1583) صلقه : DK
 (1584) بالسبرج : DK
 (1585) ويحمص : C
 (1586) مسحوق : DK
 (1587) مع : DK
 (1588) DK om.
 (1589) DK om.
 (1590) الى ان : DK
 (1591) يستوى : DK
 (1592) DK om.
 (1593) ويترك : DK

- DK : وتأخذ (1653)
- DK om. (1654) - (1654)
- C : الملول (1655)
- C : الخردل (1656)
- C : ويقلق (1657)
- DK : يصلق (1658)
- DK : واربعة (1659)
- DK : ونصف اوقية (1660)
- DK : وترهين (1661)
- C : هال (1662)
- DK : وتخلط (1663)
- DK : مدقوق (1664)
- C : وفستق (1665)
- DK add : قلب (1666)
- DK : يرخذ (1667)
- DK : يصلق (1668)
- DK : ويشال (1669)
- C : يظلف (1670)
- DK add : المصفى (1671)
- DK om. (1672)
- DK om. (1673)
- DK : مصحون (1674)
- DK add : وعناب (1675)
- DK : ويكون (1676)
- DK : مسبوغ (1677)
- DK om. (1678)
- D : منقى (1679)
- DK : الزبدة (1680)
- DK : ورووس بصل (1681)
- DK : نقل . يصلق اللحم ويحمص بالفلفل (1682)
- DK add : والبصل ويعمل عليه المرق (1683)
- DK add : ويدق . ويغربل عليه (1683)
- DK : النقل (1684)
- DK : ويعمل (1685)
- DK add : ويدق (1686)
- DK : ويعمل ايضا (1687)
- DK : وكذلك (1688)
- DK : بصل (1631)
- DK add : والكزبرة الخضراء (1632)
- DK om. (1633)
- DK add : معه (1634)
- DK : تختار (1635)
- Dk from here up to the end of the recipe. (1636)
- ويعمل العود والعنبر على النار ويكب الوعاء عليها حتى يتبخر ويعمل الحوانج في بطن الخروف ويخيط بآبرة وخيط ويعمل في التنور حتى يستوي ويعمل تحته الرقاق
- C : حز (1637)
- C : خل (1638)
- DK : وسبرج (1639)
- DK : يسمط (1640)
- DK : (1641) - (641) . والزعفران وأطراف الطيب :
- DK
- DK : فيه (1642)
- DK om. (1643)
- DK : والفلفل يعمل معه قليل (1644)
- DK : سبرج (1645)
- From this point, DK gives the following text. (1646)
- ويعمل حزمة ريش ويشوي الخروف حتى يستوي يشال ويعمل حزمة الريش في الحوانج ويرش لها الخروف ويعاد إلى التنور وما تزال تفعل ذلك إلى حين تفرغ الحوانج يشال الخروف .
- The last part of the recipe as it is in C is found in DK, 41v-42r, under the title «Sanbūsak».
- DK : بالسبرج (1647)
- Illegible in C (1648)
- DK : فيه (1649)
- DK : المملوح (1650)
- DK : ويترك (1651)
- DK : الافاوي : C ، الافاوية : DK (1652)

- (1689) عمره (#) : C
 (1690) الممرخ : DK
 (1691) ويصلق : DK
 (1692) DK om.
 (1693) ويؤخذ غصن من الكرنب يعمل في الحوائج : DK add
 (1694) DK om.
 (1695) سكر : DK add
 (1696) وفستق : DK
 (1697) وسبرج : DK add
 (1698) وتندق الفستق خشن ويعمل : DK add
 (1699) وتعمل عليه : DK add
 (1700) السبرج : DK
 (1701) الحوائج : DK
 (1702) قليل : DK
 (1703) الأوعية : DK
 (1704) ويدق قليل : DK
 (1705) ويعمل : DK add
 (1706) حردابة : DK
 (1707) ويعمل : DK add
 (1708) العجوة تنقع نواه وتضاف اليه مع : DK add
 (1709) DK om.
 (1710) DK om.
 (1711) - (1711). في وعاء ويدار عملها : DD
 (1712) ويعمل : DK
 (1713) وجهها : DK
 (1714) في الأوعية : DK
 (1715) يصلق : DK
 (1716) ويطنح : DK
 (1717) أو عوضا : DK
 (1718) See Appendix no. 35
 (1719) تصلق : DK
 (1720) يقلى : DK
 (1721) DK om.
 (1722) وتوم : DK
 (1723) DK om.
 (1724) DK om.
 (1725) DK om.
 (1726) بصلة : DK ؛ واحدة : DK add
 (1727) وقلب لوز ويندق وفستق : DK add
 (1728) سوا (#) : Sic in DK. C
 (1729) مدقوق : DK
 (1730) ناعم : DK
 (1731) قويا : DK
 (1732) وإذا عملت الاغصان فيها جاءت مليحة وكذلك الفراريج : DK add
 (1733) مسلي : DK
 (1734) - (1734). زيتليب : DK
 (1735) او سبرج : DK ؛ ويدبر عليها دار صيني : DK add
 (1736) بدهن الية : DK add
 (1737) DK om.
 (1738) احسن : DK
 (1739) يؤخذ : DK
 (1740) يخلص : DK
 (1741) ويدق : DK ؛ دقا : DK add
 (1742) ويضاف : DK
 (1743) والاقاوي : C ؛ والاقاوية : DK
 (1744) الكل : DK
 (1745) DK om.
 (1746) السبرج : DK
 (1747) يليقها : DK
 (1748) المنقوص : DK
 (1749) فيغلى : DK
 (1750) الكل : DK
 (1751) ويغمر : DK
 (1752) ثلاثة : DK
 (1753) كالشمس : DK
 (1754) المحلول : DK
 (1755) ويغفلوا : DK
 (1756) يزال : DK
 (1757) زفره : DK
 (1758) ويؤخذ : DK

DK : سبرج : (1796)	والجوز : C (1759)
DK : تكون : (1797)	DK : ويصلق : (1760)
DK : تشق : (1798)	DK : طليا : (1761)
DK : كان : (1799)	DK : ويصلق : (1762)
DK : مشويا : (1800)	DK : بالنضج : (1763)
DK : فيؤخذ : (1801)	DK : يؤخذ : (1764)
DK : زيت : (1802)	DK om. (1765)
DK : وفلفل : (1803)	DK : والعمل : (1766)
DK : وزعطر : (1804)	DK : يؤخذ : (1767)
DK : وتوم : (1805)	DK : المرققة : (1768)
DK : وزعفران : (1806)	DK : الوقود : (1769)
DK : وملح : (1807)	DK : عليها : (1770)
DK add. : دقا : (1808)	DK : وترك : (1771)
DK : يعملوا : (1809)	See Appendix no. 36 (1772)
DK : عمود : (1810)	C : الصنير : (1773)
C : شمان : (1811)	DK : بصلا : (1774)
DK om. (1812)	DK : عليه : (1775)
DK om. (1813)	DK : عودا : (1776)
DK : واذا : (1814)	DK om. (1777)
DK om. (1815)	DK : مدقوقا : (1778)
DK : والسبرج : (1816)	DK : يؤخذ : (1779)
DK om. (1817)	DK om. (1780)
DK : والعصفور : (1818)	DK : المر : (1781)
DK : يصلق : (1819)	DK : هون : (1782)
DK om. (1820)	DK : يرى : (1783)
DK : اذيت : (1821)	DK : توما : (1784)
DK : زيتطيب : (1822)	DK : صحيجا : (1785)
C : مري : (1823)	DK : بالدجاجة : (1786)
DK : العيين : (1824)	DK : توم : (1787)
DK : المرض : (1825)	DK : كونداح : (1788)
DK : بخاصيته : (1826)	C : تل من () : (1789)
DK om. (1827)	DK : او لوز : (1790)
DK : يؤخذ : (1828)	DK add : ان تكب : (1791)
DK : اللطيفة : (1829)	C : تبث : (1792)
DK : يؤخذ : (1830)	DK : وتقف : (1793)
DK add. : من : (1831)	DK om. (1794)
DK : يصحن : (1832)	DK : وتكون : (1795)

- (1833) DK add. : ناعما
 (1834) C : ولىق
 (1835) DK : يعمل
 (1836) DK : ونحز (*) : C ، ويحمر
 (1837) DK : بوخذ
 (1838) DK : وتصلق
 (1839) DK : بوخذ
 (1840) DK : فيقلى
 (1841) DK : بالسرج
 (1842) DK : والافاوي : C ، والافاوية
 (1843) C : ويعرق
 (1844) DK : بوخذ
 (1845) - (1845) Sic in C and DK : تنشق
 (1846) DK : كانت
 (1847) DK : كار (=) : C
 (1848) DK om.
 (1849) DK : ويصلق
 (1850) DK : من
 (1851) DK add. : والماء
 (1852) DK : ثم يرفع
 (1853) DK : بالسرج
 (1854) C : يدهن
 (1855) DK om.
 (1856) DK om.
 (1857) DK om.
 (1858) DK add. : اربع : DK ، دفع : DK
 (1859) - (1860) DK : زيتطيب : DK
 (1860) DK add : اخضر
 (1861) DK : اخرى
 (1862) DK : اخرى
 (1863) DK : ذكرنا
 (1864) DK add. : اخضر
 (1865) - (1866) DK : الزيتطيب : DK
 (1866) DK add. : ظهورها : DK ، وتغسل : DK
 (1867) DK : وتغلى
 (1868) - (1869) DK : بريت وملح قليل : DK
 (1870) DK add. : وكزبرة
 (1871) DK : وطاقة
 (1872) DK : يصير
 (1873) DK : في
 (1874) DK : وتنفيخها
 (1875) DK : وترفع
 (1876) DK : اخرى
 (1877) DK om.
 (1878) DK : القمي
 (1879) DK : موي
 (1880) DK : ودرت
 (1881) DK : ابرار
 (1882) DK : وعرفها
 (1883) C : المستقل
 (1884) DK without diacritical points
 (1885) DK : وينشف
 (1886) DK om.
 (1887) DK om.
 (1888) DK om.
 (1889) DK om.
 (1890) DK : توضع
 (1891) DK : واحد
 (1892) DK om. ، نفة : C
 (1893) DK : او خشبة
 (1894) DK add. : لعليفة
 (1895) DK : يوضع
 (1896) DK : مقلاة
 (1897) DK : ماء
 (1898) DK : عذب
 (1899) DK : سيرج
 (1900) DK : ويوقد
 (1901) DK add. : ويبس
 (1902) DK : تقطر
 (1903) DK om.
 (1904) DK : جيد (*) : C ، حيثل : DK
 (1905) DK : الاخر
 (1906) DK om.

- DK om. (1944) DK : بعضا (1907)
- C : ثم (1945) DK : توضع (1908)
- DK : ان (1946) DK : ويقلب (1909)
- DK om. (1947) DK : تفعل (1910)
- DK : طبخ (1948) DK : اعدلت (1911)
- DK add. : منظفة (1949) DK add. : ان (1912)
- DK add. : وتنظف (1950) DK : حتى تصنع (1913)
- DK : ادق (1951) DK : تترك (1914)
- DK : شيئا (1952) DK : ونجعله (1915)
- DK : الانفاق (1953) DK add. : مدقوقة كثير (1916)
- C : يقطع (1954) DK : لا (1917)
- DK : يكون (1955) DK : قدر (1918)
- DK om. (1956) DK : هذه (1919)
- DK om. (1957) DK : كونها (1920)
- DK : وفلفل (1958) DK : نرمي (1921)
- DK om. (1959) DK : بطنها (1922)
- DK add : ومصطكاه (1960) DK om. (1923)
- DK : يكون فيها من الحبوب (1961) DK add. : كل خير (1924)
- DK om. (1962) - (1962) DK : وعصفور (1925)
- DK : مصرورا (1963) DK : واحد (1926)
- DK : رقيقة (1964) DK add. : عمل (1927)
- C om. (1965) - (1965) DK : قدر (1928)
- DK : وما (1966) DK : كالتي (1929)
- DK : احيت (1967) DK : الصنعة (1930)
- DK : يسير (1968) C : لا (1931)
- DK om. : وطر له (*) : C (1969) C : تحسن (*) : C (1932)
- DK om. (1970) - (1970) DK : اللجاج (1933)
- DK : جميعه (1971) Sic in DK : الولين (*) : C (1934)
- DK : اخذ (1972) C : تضعها (1935)
- DK : جزا (1973) C : فيملا (1936)
- DK : النمع (1974) DK : الصورة (1937)
- DK : تجمع (1975) DK om. (1938) - (1938)
- DK : اثلاثها (*) : C : ملايتها : DK (1976) DK : لو (1939)
- DK : ناضجة (1977) C om. (1940) - (1940)
- DK : وزيت (1978) DK : وسطها (1941)
- DK : احتاجت (1979) DK : انها (1942)
- DK : بحسب (1980) DK : فيها (1943)

- (1981) يذاب : DK
 (1982) مذاق : DK
 (1983) الطعام : DK
 (1984) المزوجة : DK
 (1985) DK om.
 (1986) DK om.
 (1987) توضع : DK
 (1988) ثاني : DK
 (1989) روحه : DK
 (1990) DK om.
 (1991) مثقل : C
 (1992) فحم : C
 (1993) اللحم : C
 (1994) منه : C
 (1995) C om.
 (1996) والنار : C
 (1997) دوان : DK
 (1998) توضع : DK
 (1999) كما : DK
 (2000) بالافاوي : C ، بالافاوية : DK
 (2001) والمسك : DK
 (2002) ويتناصعك : C
 (2003) بعد الشيء : DK add.
 (2004) مشاهد : DK
 (2005) ساعة : C
 (2006) عن : DK
 (2007) اكل : C
 (2008) DK om.
 (2009) وليلة : DK
 (2010) ينشف : DK
 (2011) الانبون : DK
 (2012) الانبون : DK
 (2013) وترك : DK
 (2014) المدق : DK
 (2015) الحمس : DK
 (2016) - (2016) المياه الحمس وبقية المدق حتى يبرد : DK
 (2017) ذاتها : DK
 (2018) - (2018) ويطف ور (#) : C
 (2019) اليها : DK add.
 (2020) تاكل : DK
 (2021) لتقوية : DK
 (2022) والله اعلم : DK add.
 (2023) DK om.
 (2024) - (2024) ربيعين : DK
 (2025) ذون : DK
 (2026) منه : DK add.
 (2027) على : DK
 (2028) DK om.
 (2029) ويبسط : DK
 (2030) عاليها : DK
 (2031) سافلها : DK
 (2032) DK om.
 (2033) ليلة : C
 (2034) يعود : DK
 (2035) النخال : DK
 (2036) واحد : DK add.
 (2037) DK om.
 (2038) - (2038) DK om.
 (2039) غايته : DK
 (2040) والحسن : DK
 (2041) احده : DK
 (2042) الكار : C
 (2043) - (2043) او اكثر من اليوم ان امكن ثم ثمانية ثم بوخذ : DK
 (2044) قمح ويعجن بنخالة ذون ملح : DK
 (2045) انقعادها : DK
 (2046) لما : DK
 (2047) بقل : DK
 (2048) الكار : C
 (2049) ان امكن : DK add.
 (2050) ويصنع : DK
 (2051) - (2051) DK om.
 (2052) مسكنا : Sic in C. Possibly

- (2053) الجوف : DK
(2054) تقريره (*) يحس : C ؛ يفرته بحسبه : DK
(2055) الشهر : G
(2056) DK om.
(2057) قد انبت : DK
(2058) قبة : DK
(2059) من ما : D
(2060) DK om.
(2061) وحصل : DK C without diacritical. points
(2062) بوخذ : DK
(2063) ويوضع : DK
(2064) حسم (*) : C ؛ حسم : DK
(2065) ويوخذ : DK
(2066) باحبه (*) : C ؛ ناحية : DK
(2067) الاول : DK
(2068) الاخر : DK
(2069) - (2069) C om.
(2070) التعليق : DK
(2071) DK om.
(2072) للشمس : DK
(2073) مو : DK
(2074) التارنج : DK
(2075) افرنجي : DK
(2076) نغم : C
(2077) يشتقى : DK
(2078) بمنل : DK
(2079) جيد : DK
(2080) طيبخ : DK
(2081) وارفعه : DK
(2082) DK om.
(2083) DK om.
(2084) DK om.
(2085) قرانات : DK
(2086) - (2086) DK om.
(2087) القربات : DK
(2088) زيب : DK
(2089) مغبول : DK
(2090) ويترك : DK
(2091) طيبه : DK
(2092) ويترك : DK
(2093) DK om.
(2094) DK om.
(2095) مويكه (*) : C ؛ Sic in DK.
(2096) DK om.
(2097) يرد : DK
(2098) القرب : C ؛ القربات : DK
(2099) الماء : DK add.
(2100) ويترك : DK
(2101) على : DK
(2102) النار : DK
(2103) صفة اخرى : DK
(2104) بلقح : DK
(2105) DK om.
(2106) فيه : DK
(2107) DK om.
(2108) - (2108) DK om.
(2109) تزيه : DK
(2110) على صفة : DK
(2111) فيجعل : DK
(2112) اسلمت : C
(2113) اخرى : DK
(2114) - (2114) DK om. 2117 See note.
(2115) قصاه (*) : C
(2116) الو الوسخ : C
(2117) وتخره يسير سيرج : DK add. ومتى خلا الاناء ناقصا فسد
(2118) ستين : DK
(2119) صفة مطلب ماء : DK
(2120) - (2120) علي (*) ولا بعصر على قطع : C
(2121) زجاج : DK add.
(2122) صفة ماء : DK
(2123) بعصره : DK

- DK : القرع (2161)
 DK : الذي (2162)
 DK om. (2163)
 DK : صفة (2164)
 C : مرمى (2165)
 DK om. (2166)
 C : جزوين (2167)
 DK : جزاء (2168)
 DK : به (2169)
 DK : بيت (2170)
 DK : القرن (2171)
 DK : يحترق (2172)
 DK om. (2173)
 DK : فيونخذ (2174)
 DK : في قدر (2175)
 DK : السن (2176)
 DK : نصيف (2177)
 DK : الزعطر (2178)
 قصباع (*) : C ، قضبتان : DK ،
 من : DK add. (2179)
 في : C add. (2180)
 قشر : C (2181)
 - (2182) DK om. (2182)
 DK om. (2183)
 ويسته : DK ، لبة ثم يخرج : DK add. (2184)
 DK om. (2185)
 يرفع : DK (2186)
 النضاف : DK (2187)
 ليحفظه : DK (2188)
 DK om. (2189)
 مرمى : C (2190)
 اخري : DK (2191)
 حرقها : DK (2192)
 القدح : DK (2193)
 DK om. (2194)
 زعطر : DK (2195)
 وورق : DK (2196)
 يعصره (*) : C (2124)
 يرسرب : C (2125)
 بايقة : C (2126)
 فتجمل : DK (2127)
 نهايته : DK (2128)
 يتزل : DK (2129)
 يمشق : DK (2130)
 اطبخ : DK (2131)
 - (2132) DK om. (2132)
 الذبه (*) : C (2133)
 القشر : DK (2134)
 الوسطاني : DK (2135)
 يعطها : DK (2136)
 - (2137) DK om. (2137)
 عصرها : DK (2138)
 وجمل : DK (2139)
 الكفاية : DK (2140)
 DK om. (2141)
 براوق : DK (2142)
 DK om. (2143)
 توخذ : DK (2144)
 يصعد : C (2145)
 راحة كفك : DK (2146)
 كانت : DK (2147)
 كلها منه : DK (2148)
 او بزيت : DK (2149)
 بقطن (*) : C add. (2150)
 فتلف : DK ، (*) sic C (2151)
 DK om. C incert. (2152)
 - (2153) DK om. (2153)
 الفراريب : DK (2154)
 بالسرج : DK (2155)
 الموجات : DK (2156)
 - (2157) (2157) والانيق وتعمل : DK
 طبخ : DK (2158)
 واستقطره : DK (2159)
 DK om. (2160)

- (2197) زيد : DK
 (2198) - (2198) DK om.
 (2199) وورق : DK
 (2200) واحدة : DK
 (2201) تغمر : DK
 (2202) DK om.
 (2203) اخرج : DK
 (2204) واحد : DK add.
 (2205) خللت : C
 (2206) فيها : DK
 (2207) خاتم (*) : C
 (2208) - (2208) وهي داخلة : DK
 (2209) صبانما (*) : C
 (2210) فاعلم : DK
 (2211) والحمد لله وحده وصلى الله على سيدنا محمد وعلى آله : DK add. وصحبه وسلم تسليماً كثيراً دائماً ابداً إلى يوم الدين.
 (2212) يصلق : DK
 (2213) DK om.
 (2214) والابر الجان : C
 (2215) وكسفرة : DK
 (2216) ونخير (*) : C
 (2217) قرف : C add.
 (2218) نوبة : DK
 (2219) وسيرج : DK
 (2220) ححا (*) : C ؛ حمحا : DK
 (2221) رنب : DK
 (2222) وسيرج : DK
 (2223) يحمل : DK
 (2224) خمسة : DK
 (2225) DK om.
 (2226) DK om.
 (2227) على المقل : DK add.
 (2228) - (2228) DK om.
 (2229) بيع (*) : C
 (2230) DK om.
 (2231) ذكر : DK
 (2232) DK om.
 (2233) مقشورين : DK
 (2234) قشرهم : DK
 (2235) ذكر : DK
 (2236) بالابازير : DK
 (2237) DK om.
 (2238) جذب : C
 (2239) النعناع : C
 (2240) يخشخش : DK
 (2241) بحوشا ؛ نخوشا : DK
 (2242) كثرة (*) : C
 (2243) بالمرور : C
 (2244) ونقلها : C
 (2245) كذلك : DK
 (2246) DK om.
 (2247) DK om.
 (2248) روحه : DK
 (2249) DK om. this recipe
 (2250) وملح : DK
 (2251) يوخذ : DK
 (2252) - (2252) G om.
 (2253) قاصرها : C
 (2254) قليل : DK add.
 (2255) اقلها : DK
 (2256) محمص : C
 (2257) فاصلقه : DK
 (2258) يصل : DK
 (2259) شيء : DK
 (2260) مري : C
 (2261) الصنع ؛ السقور : DK add. marg.
 (2262) DK om.
 (2263) يتكر (*) : C ؛ انها : DK add.
 (2264) DK om.
 (2265) DK om.
 (2266) محوش (*) : C
 (2267) يصلق : DK

DK om. (2305)	DK om. : (2268) - (2268)
CB and DK قدر : (2306)	DK يشق : (2269)
DK نضيفة : (2307)	DK يعمل : (2270)
DK اطرج : (2308)	DK صفحة : (2271)
DK يحي : (2309)	DK بصلة : (2272)
DK مز : (2310)	DK om. (2273)
DK طب : (2311)	DK add. : شبت (2274)
DK وانه : (2312)	مرى : C + ومرى : DK (2275)
DK يراد : (2313)	سفر (*) : C (2276)
DK واريد : (2314)	ومزيت (*) : C (2277)
DK حامض : (2315)	عذب : DK (2278)
C om. (2316) - (2316)	ويترك : DK (2279)
DK يحمل : (2317)	DK om. (2280)
DK المصلوق : (2318)	حتى يتمرج وبعد يعمل : DK (2281)
DK ويترك : (2319)	ونرو : C (2282)
DK فيه : (2320)	C om : (2283)
DK om. (2321)	بغير : C and DK (2284)
DK om. (2322)	معمار : C + بعبار : DK (2285)
DK معه : (2323)	الرمل : DK (2286)
DK breaks off here and ommits recipes (2324)	وبصلا : DK (2287)
no. 175 to 179. In their place DK repeats	مرق : DK (2288)
recipe no. 90 and includes Appendix 27,	وينشر : DK (2289)
recipes 91 to 94 and partly 95.	CB commences here. (2290)
CB om. (2325)	قد يصلق : DK (2291)
C : (*) : يعمم (2326)	ويكب : DK (2292)
CB وان : (2327)	بمثله : DK (2293)
CB جعلت : (2328)	CB om. (2294)
CB عسلا : (2329)	مخللا : C + محلل : DK (2295)
C زعفران انا : (2330)	يصلق : DK (2296)
DK om. (2331)	اخرج : DK (2297)
CB عجة : (2332)	وقشر : DK (2298)
CB om. (2333)	ونقب : CB and DK (2299)
C بدن : (2334)	رقيق : DK (2300)
C جلدور (*) : (2335)	تنقيا : CB + شرط : DK (2301)
فتمعمل في الطاجن شيرجا للوجه الثاني : (2336)	جيد : DK (2302)
C repeats	ورفقع : DK (2303)
	طعم : CB add. (2304)

DK om. (2373)	CB : يكن (2337)
DK : التطهر (2374)	CB om. (2338)
CB add. : الخمر (2375)	بدق قوى (*) : C (2339)
DK add. : ويخمر ليلة ويؤكل (2376)	CB add. : فيه (2340)
CB om, DK add. : اخرى (2377)	C om. (2341)
Instead of recipe no. 182, DK repeats (2378)	CB om. : (2342)
abridged 179.	المدقوقة : C (2343)
CB : الملح (2379)	DK begins again in this point. (2344)
CB : والكمون (2380)	نقل : DK (2345)
CB om. (2381)	فيصلق : DK (2346)
DK : يؤخذ (2382)	المخروط : DK (2347)
DK add. : خمر (2383)	يصلق : DK (2348)
DK om. (2384)	سبرج : DK (2349)
DK om. (2385)	بخروط : DK (2350)
CB and DK om. (2386)	DK om. (2351)
DK : يؤخذ (2387)	ويعمل : DK (2352)
DK : ثلاث (2388)	DK om. (2353)
DK : مالحات (2389)	DK om. (2354)
DK : سبرج (2390)	الشبرج الى ان يسخن فتعمل فيه : CB add. (2355)
CB om. (2391)	
DK : يؤخذ (2392)	CB om. (2365)
DK add : دقا : بدق (2393)	السبرج : DK (2357)
DK : يضرب (2394)	ويخروط : DK (2358)
DK : خمسين (2395)	ويلقى : DK (2359)
DK : بيضة (2396)	DK - (2360) بدل : DK (2360)
DK : حتى يختلط (2397)	CB add. : والكزبرة (2361)
DK - (2398) بحتين ملح : DK (2398)	DK om. (2362)
C : عليه (2399)	CB and DK add. : على : C, من : (2363)
CB om. (2400)	فيه : DK (2364)
DK om. (2401) - (2401)	خمد : DK (2365)
DK : يؤخذ (2402)	طبيب : DK add. (2366)
DK - (2403) الى ان ينضج : DK (2403)	CB om. (2367)
DK : ويزال (2404)	محردل : C (2368)
DK add. : الخارج (2405)	يصلق : DK (2369)
DK : يؤخذ (2406)	ويحشى : C, وينحش : DK (2370)
DK : قد يصلق (2407)	ويترك : DK (2371)
DK : ويغلى (2408)	بكره : DK (2372)

CB om. (2445)	او يخلط : C (2409)
DK : يصلق (2446)	DK om. (2410)
DK : الاحمر (2447)	DK add. : دجاج (2411)
DK : من اللحم (2448)	DK : ويضاف (2412)
DK om. (2449)	DK : المقدم (2413)
DK : ونسر (2450)	DK om. (2414) - (2414)
C : المستوي (2451)	DK om. (2415)
DK : يسير (#) : C ، ينسر (2452)	DK add. : الجرجر : C ، موجود فيقلى : (2416)
DK : صفار (2453)	DK : يضاف (2417)
DK add. : بالبرج : DK ، الطري : (2454)	DK add. : (2418) - (2418) الى البصل المدقوق واللحم ما
DK : ويحرك الى ان يرضيك وشال ويوكل : (2455)	وصف : DK
DK add. (2456)	ونغلى (#) : C (2419)
CB om. (2456)	CB om. (2420)
C and DK : تمطاب (2457)	لتسوير : C ، لذ تسوير : DK (2421)
CB and DK om. (2458)	السالة : DK (2422)
DK : يدقه (2459)	DK : اردت (2423)
DK : مع (2460)	DK : تصنع (2424)
CB om. (2461)	DK : تصنع (2425)
DK : يصلق (2462)	DK : غلوتين (2426)
DK : ونسر (2463)	DK : تصنع (2427)
DK om. C. : هم (2464)	DK om (2428) - (2428)
DK : نسال (#) : C ، وشال : (2465)	DK : تنزل (2429)
DK : ويعمل على النار : (2466)	DK : وتحوجه (2430)
DK : السبرج (2467)	DK om. (2431)
DK add. : في : (2468)	التسوير : C ، التسوير : DK (2432)
DK om. (2469)	CB om. (2433)
DK : والبيض : (2470)	DK add. : اخرى (2434)
DK : واقليم : CB ، واقليه : DK (2471)	DK : يوخذ (2435)
DK : جيد (2472)	DK om. (2436)
DK : يرضوك : (2473)	DK : صفرة (2437)
CB om. (2474)	DK add. : دجاج (2438)
DK : سيرج : (2475)	DK : بنن : (2439)
DK : يقلى : (2476)	DK : بسبرج : (2440)
DK : السبرج : (2477)	CB om. DK add. : عجة : (2441)
C : البصل (2478)	سات (#) : C (2442)
DK add. : عليه : (2479)	ويقدم : C ، يقوم : DK (2443)
DK om. (2480)	وترى : DK (2444)

DK : صلق (2516)	CB om. (2481)
DK : ناعم (2517)	DK om. (2482)
C : وتسر (2518)	DK om. (2483)
DK om. (2519) - (2519)	ويقل : DK (2484)
DK add. ونصف اوقية فلفل : (2520)	باي : DK (2485)
DK om. (2521) - (2521)	DK om. (2486)
DK : به (2522)	C om. (2487)
DK : صلق (2523)	CB om. (2488)
DK : ثم نضربه : DK (2524)	مادجة : C ، سادجة : DK (2489)
DK : يده : DK (2525)	السرج : DK (2490)
C om. (2526)	DK om. (2491)
DK : وسيلي (2527)	تبعه : DK (2492)
DK : ويعمل : DK (2528)	رطوته : DK ، التي فيه : CB add. ، (2493)
DK om. (2529)	التي : DK add. (2494)
DK : مربع (2530)	DK om. (2495)
DK om. (2531)	CB om. (2496)
DK : بدر : DK (2532)	المصلوق : DK (2497)
DK : قوام : DK (2533)	يفته : C (2498)
CB om. (2534)	بالسرج : DK (2499)
DK : مكبود : DK (2535)	ويشر : CB ، ودر : DK (2500)
DK add. في عصارة : DK (2536)	DK om. (2501)
DK : عليها : DK (2537)	المصحوق : DK (2502)
C : مري : DK (2538)	CB om. (2503)
DK om. (2539)	السرج : DK (2504)
CB and DK add. ويحرك : DK (2540)	قدر : CB and DK add. (2505)
CB om. (2541)	بقليل : DK (2506)
DK : سخن : DK (2542)	رأس القدر : CB ، دار القدر : DK (2507)
DK om. (2543)	(2507) - (2507) المبعثرة والمعجج : DK ، وهو
DK : اواق : DK (2544)	مليح : DK add. (2508)
DK : ويصير : DK (2545)	والشمر : DK (2509)
DK : ثلاثة : DK (2546)	والزعطر : DK (2510)
DK : اوطال : DK (2547)	DK om. (2511)
DK om. (2548)	الها : DK add. (2512)
DK add. شحم الدجاج وثلاث رطل : DK (2549)	مليحة : C ، بليحة : CB and DK (2513)
C om. (2550) - (2550)	يؤخذ : DK (2514)
DK om. (2551) - (2551)	ماعزا : DK (2515)
C : وخمسين : DK (2552)	يصلق : DK (2515)

عصفورا : DK (2589)	ويخرج : C (2553)
متنصفة : DK (2590)	أوقية : DK (2554)
عليها : DK (2591)	C and DK om. (2555)
ماء : DK add. (2592)	واوثينين : C ، واثنين : DK ، ماء : DK add. (2556)
في ثلاث : C (2593)	ويصبه : DK (2557)
DK om. (2594)	DK om. (2558)
DK om. (2595)	المقشر من قشره : DK add. (2559)
ونشف : DK (2596)	عطارته : C ، عصاره : DK (2560)
يقلى : DK (2597)	DK om. (2561)
ويذر : DK (2598)	ثم يطرح : DK (2562)
ثلاث : DK (2599)	فيها : CB and DK (2563)
ودرهم فلقل : CB and DK add. (2600)	CB and DK om. (2564)
ودانقين : DK (2601)	درهم : DK (2565)
سطه (*) : C ، يسط : DK (2602)	وتتركه : DK (2566)
مرى (*) : C (2603)	معرله : DK (2567)
وادر : DK (2604)	CB om. (2568)
وقدمه في المطابق : DK add. (2605)	بخيز : DK (2569)
فانه يطيب : DK (2606)	فيرحان : C (2570)
ان شاء الله تعالى : DK add. (2607)	نريحا : C (2571)
DK om. (2608)	رقيقا : CB ، رنعا : DK (2572)
مزوزات : DK (2609)	ويستخرج : DK (2573)
او : DK (2610)	ويصير : DK (2574)
مزدورات : DK (2611)	ويصف : CB ، ويصير : DK (2575)
الجهمية : DK (2612)	نصف : DK add. (2576)
تغلى : DK (2613)	وزن : CB and DK add. (2577)
الكسرة : DK (2614)	درهمين : CB and DK (2578)
يسبرج : DK (2615)	ملح : DK (2579)
ومرقها : C (2616)	ويبرد : DK (2580)
باحد : DK (2617)	مثل : C (2581)
DK om. (2618)	DK om. (2582)
المساء : C (2619)	عصاره : DK (2583)
فيها : C add. (2620)	عليها : CB and DK (2584)
فول : DK (2621)	مرى : C (2585)
بحر (*) : C (2622)	DK om. (2586)
المزودة : DK (2623)	ويتزل : DK (2587)
C without diacritical points (2624)	CB om. (2588)
طحينة : C ، طبخته : DK (2625)	

(2662) - (2662) فيسر (*) : C	(2626) فاصلته : DK
(2663) شيء يسير من : DK	(2627) المرق : DK
(2664) ويغرف : DK	(2628) يكون : DK
(2665) صفة مزورة نافعة : DK	(2629) تقشره : C
(2666) ما بداخلها : DK	(2630) مربا (*) : C
(2667) وتصلقها : DK	(2631) بهم : DK
(2668) DK om.	(2632) فلولك الحمص : DK
(2669) سبرج : DK	(2633) يعقد : DK
(2670) نضجت : DK	(2634) ألوان : DK
(2671) طرح : CB and DK	(2635) فاغمر : C
(2672) ونخر (*) : C ، وحزت : DK	(2636) المزورة : DK
(2673) نافعة : DK add.	(2637) صفة مزورة : DK
(2674) الحمايات : CB	(2638) المحموم : DK
(2675) DK om.	(2639) الحجر : DK
(2676) DK om.	(2640) يابس : DK add.
(2677) خضرة : DK	(2641) بصل : DK
(2678) عنها : CB and DK ، داخله الذي فيه : DK add.	(2642) DK om.
(2679) وتصلق : DK	(2643) DK om.
(2680) اللحم : DK	(2644) وتصب : DK
(2681) DK om.	(2645) فيها : DK
(2682) نظيفة : CB ، نظيفة : DK	(2646) السبرج : DK
(2683) فيها : DK	(2647) مصلوق : DK
(2684) DK om.	(2648) طيب : DK
(2685) أو دهن : DK	(2649) كزبرة : CB and DK add.
(2686) - (2686) : DK om ، وشيتا : DK add	(2650) مدقوقين : CB
(2687) يسير : DK	(2651) وتخيزها : C ، وتخيز : DK
(2688) تقطع : DK	(2652) بلبان : DK
(2689) من القرع المصلوق المدقوق رطل ويصب عليه : DK add.	(2653) DK om.
(2690) - (2690) DK om.	(2654) صفة مزورة : DK
(2691) ما (*) : C	(2655) زيارج : C ، زيرياج : C add marg ، زيرياج : DK
(2692) القيت : DK	(2656) الصفر : DK
(2693) ووزن : DK add.	(2657) يوتخذ : DK
(2694) درهم : DK	(2658) وقلى : CB and DK
(2695) - (2695) DK om.	(2659) أوصل : DK
(2696) DK om.	(2660) الخص : DK
	(2661) DK om.

- (2697) بالرفيعة : DK
(2698) بالتخينة : DK
(2699) - (2699) الى العليل مع ملعقة : DK
(2700) DK om. فانها نافعة لاصحاب الحميات
والحرارات : DK add.
(2701) صفة مزورة : DK
(2702) - (2702) ويتزل فيه اوقية نهرسه : DK
(2703) ونضيفه : C
(2704) ونمرس : DK
(2705) ونصلقه : DK
(2706) ونمرس : DK
(2707) ونقله : DK
(2708) سبرج : DK
(2709) عليه : DK
(2710) الماش : DK
(2711) ويتزل : DK
(2712) DK om.
(2713) DK om.
(2714) DK om.
(2715) صفة مزورة : DK
(2716) DK om.
(2717) نصلقه : DK
(2718) ناعم : DK
(2719) بسبرج : DK
(2720) تزل : C
(2721) - (2721) والتنع والكزيرة مع قليل : DK
(2722) DK om.
(2723) وتعقد : DK
(2724) صفة مزورة : DK
(2725) لجريان : CB and DK
(2726) الخوف : CB ، الجوف : DK
(2727) ثم تاخذ : DK
(2728) تزل : CB and DK
(2729) DK om. this recipe
(2730) صفة مزورة : DK ، مزورة : C repeats
(2731) زيرياج : DK
(2732) رطل : C
(2733) ونصف : DK
(2734) DK om.
(2735) قلب : DK add.
(2736) يسمط : DK
(2737) ونصفه : DK
(2738) خاترا : C ، بماء حار : DK
(2739) تتركه : DK
(2740) بسبرج : DK ، او بدهن لوز : DK add.
(2741) يتزل : DK
(2742) فيه : DK
(2743) وقليل : DK add.
(2744) زعفران : DK
(2745) صفة مزورة : DK
(2746) سبرج : DK
(2747) وقليل مصطكاه : DK
(2748) وقليل ماء : DK add.
(2749) بما (#) : C ، DK om.
(2750) ويعمل : DK
(2751) فيه : DK
(2752) راس بصلة وقليل سبرج : DK
(2753) فتصلق : DK
(2754) المصلوق : DK add.
(2755) - (2755) DK om.
(2756) فيه : DK
(2757) والمصطكاه : DK add.
(2758) - (2758) عليه ماء الليمون : DK
(2759) - (2759) وقليل ننع : DK
(2760) صفة مزورة : DK
(2761) البقطين : DK
(2762) تصلق : DK
(2763) - (2763) DK om.
(2764) وتعمل : DK
(2765) فروحا : C ، فروج : DK
(2766) البقطين : DK
(2767) صفة مزورة : DK
(2768) تصلق : DK
(2769) ونصف : DK

- DK : صفة مزورة : (2807)
- CB and DK add. : ومصطكاه : (2808)
- DK om. (2809)
- DK om. (2810)
- DK : يسير سيرج : (2811)
- DK : ويعمل : (2812)
- DK : يصل (#) : C ، نقل : (2813)
- DK : صفة مزورة : (2814)
- DK : وسيرج : (2815)
- DK : ان : (2816)
- DK : - (2817) (2817) المصطكاه والقرعة وكزبرة :
- DK (2818) صفة مزورة : (2818)
- DK om. (2819) - (2819)
- DK : يصلق : (2820)
- DK : ويضاف : (2821)
- DK : السكر والمصطكاه والقرعة : (2822)
- DK : صفة مزورة : (2823)
- DK : ونقل : (2824)
- DK : - (2825) (2825) سكر وعود نعنن وكزبرة
- DK add : خضراء : (2826)
- DK add. : معه : (2827)
- DK add. : اخضر : (2828)
- DK : صفة مزورة : (2829)
- CB : بقشرة : (2830)
- DK : وتصلقه : (2831)
- DK : وتغليه : (2832)
- DK : سيرج : (2833)
- DK : وتترل : (2834)
- DK om. (2835)
- DK om. (2836)
- Lacuna in C. (2837)
- C : يقطع : (2838)
- DK add. : ما : (2839)
- DK : ثم يقطع : (2840)
- DK : وتلقي : (2841)
- DK : شيئا : (2841)
- DK om. (2770)
- DK om. (2771)
- C and DK : السبرج : (2772)
- DK : ويعمل : (2773)
- C : وتصف : (2774)
- DK : تعلق : C ، صلق : (2775)
- DK : صفة مزورة : (2776)
- DK : يصل : (2777)
- DK : نقل : (2778)
- DK add. : الطيب : (2779)
- C : ويصف : (2780)
- DK : فيها : (2781)
- DK : وتضيف : (2782)
- DK : اليه : (2783)
- DK : حيث : CB ، حين : (2784)
- DK : صفة مزورة : (2785)
- C : قرطم : (2786)
- DK : وقلب لوز : (2787)
- DK om. (2788) - (2788)
- CB add. : من : (2789)
- CB : شيء : (2790)
- DK : ان تسمط : (2791)
- DK : ويضاف اليه : (2792)
- CB and DK : الحوائج : (2793)
- DK : ويضاف : (2794)
- DK : واذا : (2795)
- DK : - (2796) (2796) ان لا يكون فيها يقطين : DK
- DK : فافعل : (2797)
- DK : صفة مزورة : (2798)
- DK : فتصلق : (2799)
- DK : وتستخرج : (2800)
- DK : وتعمل : (2801)
- DK om. (2802)
- DK : المصطكاه : (2803)
- DK : والسكر : (2804)
- DK om. (2805) - (2805)
- C : تضاف : (2806)

- (2878) التثيف : CB ، المتقون : DK
 (2879) يختر : C and CB ، ونخرج : DK
 (2880) المقشور : DK
 (2881) المدقوق : DK
 (2882) فيها : DK
 (2883) شيئا : DK
 (2884) صفة المزورة : DK
 (2885) تنفع : DK
 (2886) - (2886) وتمنع الصفراء وتسكن النيسان : DK
 (2887) بحسب ما تلقى فيها من التوابل وهو ان : DK add.
 (2888) CB om.
 (2889) السبرج : DK
 (2890) ونصب : DK
 (2891) DK om.
 (2892) قدر : DK
 (2893) - (2893) DK om.
 (2894) للرياح : DK
 (2895) عملت : DK
 (2896) يعتق (#) : C ، يعتق : DK
 (2897) ويختر : C ، ونخرجها : DK
 (2898) وتقطرها : DK
 (2899) DK om.
 (2900) بالورد : DK
 (2901) للعيش : DK
 (2902) C om.
 (2903) وإذا : DK
 (2904) ان لا : DK
 (2905) فيه : DK
 (2906) والسلق : DK
 (2907) والحمقاء : DK
 (2908) فهو نافع ان شاء الله تعالى : DK add.
 (2909) - (2909) C om. CB add marg.
 (2910) اصناف : DK
 (2911) DK om this recipe. CB om.
 (2912) يقلى : CB
- (2842) السبرج : DK
 (2843) DK om.
 (2844) وطيب : DK
 (2845) رش : CB and DK
 (2846) عليها : CB and DK
 (2847) وتطيبها : DK
 (2848) وتخيزها : DK
 (2849) وتقدمها : DK
 (2850) صفة مزورة : DK
 (2851) يوتخذ : DK
 (2852) تعلق : DK ، ونخرج : DK add.
 (2853) ويعمل : DK
 (2854) - (2854) DK om.
 (2855) ثم يعمل : DK
 (2856) عليها : DK
 (2857) عصارتها : DK
 (2858) عليها : DK
 (2859) شيئا : DK
 (2860) سبرج : DK
 (2861) وتقدم : DK add.
 (2862) زبرجاج : DK
 (2863) قريية : DK
 (2864) نافعة : DK
 (2865) الافراح : DK
 (2866) - (2866) واصحاب الاستقاء : DK ،
 والحبيبات الدقة : D add.
 (2867) شيئا : DK
 (2868) لطيفة : CB ، نضيفة : DK
 (2869) السبرج : DK ، الطري : DK add.
 (2870) الطيب : DK add.
 (2871) لكل مزاج : DK
 (2872) فان : DK
 (2873) والبسر من : DK
 (2874) النعنع : DK
 (2875) بحمل : DK
 (2876) والمصطكاه : DK
 (2877) والقرفة : DK

- (2913) Recipes. 229 to 235 are placed by DK after recipe no. 239
- (2914) DK : وتوم
- (2915) C and DK : وسبرج
- (2916) C and DK : بالسبرج
- (2917) DK : قطع
- (2918) DK : ويؤخذ
- (2919) DK : يخرط
- (2920) DK : رقيقا ، CB : رقيق
- (2921) DK : والتوم ، C : او التوم ، ويعمل في الطاجين ويدق الفلفل : DK add
- (2922) DK : ويقلب
- (2923) - (2923) DK : على قدر ما يحتاج
- (2924) DK : ويقلب ، CB : ويعمل
- (2925) DK : السلك الزيبية : CB ، صفة السلك الذيبية
- (2926) C and DK : وسبرج
- (2927) CB and DK : تبيله
- (2928) DK : ويخل
- (2929) DK add. : على نار حتى يغلي
- (2930) DK : مدقوق
- (2931) DK : وتدهنه
- (2932) DK add. : ويزيد به
- (2933) C : (#) وجه
- (2934) DK : ويعمل
- (2935) DK : صفة السلك
- (2936) DK om.
- (2937) DK : ما ما ترجع
- (2938) DK : الوقود
- (2939) C : الا
- (2940) DK add. : السلك في القدر
- (2941) DK : يعمل
- (2942) DK : صفة السلك
- (2943) C and DK : وسبرج
- (2944) DK om.
- (2945) - (2945) DK : ويسر اللحم من العظم
- (2946) C : السبول
- (2947) DK : الهون
- (2948) - (2948) DK : زيتطيب
- (2949) DK : فيه
- (2950) DK : وحلقة
- (2951) DK : وقرص
- (2952) DK : تعمل
- (2953) DK om.
- (2954) DK : وتوقد
- (2955) DK : السبرج
- (2956) DK : الاوعية
- (2957) DK add. : قليل
- (2958) CB om.
- (2959) CB and DK add. : يفسل
- (2960) DK : ويؤخذ
- (2961) C : الراوند
- (2962) DK : والتوم
- (2963) DK : في السبرج
- (2964) - (2964) DK : ويكون قد أخذ الكراوية والجوز وبصلة وثوم وفلفل : DK ويدوب الكل بالخل واذا قلى السلك يجعل فيه
- (2965) CB om.
- (2966) - (2966) DK : اخرى منه
- (2967) DK : يؤخذ
- (2968) C : ويغلى
- (2969) DK add. : C ، في المغلى
- (2970) DK : سبرج ، C : بسبرج
- (2971) DK add. : المسحني
- (2972) DK : وتكون
- (2973) DK : ويلقى
- (2974) DK add. : في قدرة شيء
- (2975) - (2975) C : الحشوية
- (2976) DK : توم
- (2977) DK : ويغلى
- (2978) CB and DK : غلوتين
- (2979) DK om.
- (2980) DK : وتصفت : CB ، ويصفي
- (2981) DK : وهما

DK : واذا (3018)	DK : جوز (2982)
DK : يضاف (3019)	DK : وساق (2983)
DK : ويضاف ويضاف (3020)	DK : ورغت (2984)
C : مرو (3021)	DK om. (2985)
DK : التوم (3022)	CB and DK om. (2986)
DK : التوم (3023)	DK add. : مالح (2987)
CB and DK om. (3024)	DK : صفة (2988)
DK : معهم (3025)	CB : الحامض (2989)
CB and DK : الابرار (3026)	CB : بملح (2990)
DK : معجون (3027)	DK : في اعضائه (2991)
DK : الكراوية (3028)	DK add. : الناعم (2992)
DK om. (3029)	C : ويغلى (2993)
C : ويستختر (3030)	DK : دهن زيتون (2994)
DK : ماءهما (3031)	C and DK : سبرج (2995)
DK : وتلقي (3032)	DK om. (2996)
DK : صفة السمك (3033)	DK : فاذا (2997)
DK : والزعفر (3034)	DK add. : على النار (2998)
DK : ويؤخذ (3035)	CB : وتغلي (2999)
DK : ويقشره (3036)	DK - (3000) والكزبرة : C ، السبرج : DK (3000)
DK : ويضاف (3037)	DK om. (3001)
DK : انعجن ، CB : انضجت (3038)	DK om. (3002)
CB and DK : تدق (3039)	C : تضع (3003)
DK - (3440) والطحينة والزيت الطيب : DK (3440)	DK - (3004) وقت غليانها بالخل : DK (2950)
DK : مقدار (3041)	DK - (3005) بالاقاوي : C and CB ، ياقاوي : DK (3005)
DK : الحاجة (3042)	DK : والبصلة (3006)
DK : بذلك (3043)	DK add. : القول (3007)
DK : الاقاوي : C ، الاقاوية : DK (3044)	DK : تختيره : C ، تختره : DK (3008)
C : جوابيه (3045)	DK : يضاف (3009)
C : ويطيه (3046)	DK : المقلبة (3010)
DK : يلص (3047)	DK : يضاف (3011)
DK - (3048) بعد ذلك تودي : DK (3048)	DK : تختيره : C ، تختره : DK (3012)
DK om. (3049)	DK : ويؤخذ (3013)
DK om. (3050) - (3050)	DK : يخلط : CB ، يحط : DK (3014)
C : يرد (3051)	DK om. (3015)
DK : يخال الى (3052)	DK : وتذيب (3016)
DK : يلوغ (3053)	DK - (3017) وتسوريه (*) وجوب (*) :
CB om. (3054)	C ، ويسور وجوه : DK

- (3092) زعطر: DK
 (3093) نفل: DK
 (3094) - (3094) وكباد: C
 (3095) بعده (*): C
 (3096) ويؤخذ: DK
 (3097) ويغبرل من الغريال القمحي: DK
 (3098) الذي ينزل من تحت الغريال: DK add.
 (3099) يبل: DK
 (3100) ناعم: DK
 (3101) من الغريال الدقيق تكرارا بذلك الدقيق:
 DK
 (3102) - (3102) الساق ناعم ويضاف: DK
 (3103) ويضاف: DK
 (3104) اليه: DK
 (3105) وتؤخذ: DK
 (3106) - (3106) وتندق الكزبرة والكراويا والفلفل
 وتعمل على: DK
 (3107) ماء: DK add.
 (3108) وتعمل عليه: DK ، وتترك: C
 وتزل: C add. marg.
 (3109) DK om.
 (3110) وتعمل: DK add.
 (3111) - (3111) وتعمل على ان من: C
 (3112) الدقيق: DK add.
 (3113) DK om.
 (3114) وزيت طيب: DK add.
 (3115) تندق الفلفل: DK
 (3116) وتندق بعد تحميصها: DK add.
 (3117) وتحط: DK
 (3118) الطيب: DK add.
 (3119) مع الفلفل: DK
 (3120) DK om.
 (3121) المالح: DK add.
 (3122) - (3122) DK om.
 (3123) يفل: C
 (3124) مله (*): C
 (3125) DK om.
- (3055) فيها: DK
 (3056) غسيل ملح نضيف: DK
 (3057) DK om.
 (3058) الملح: DK
 (3059) تلفت: CB ، تلفت: C
 (3060) بين البلاطين في القفة: DK add.
 (3061) رد: C and DK
 (3062) قطع: DK
 (3063) لطاف: DK
 (3064) ويغير: CB
 (3065) ويركب: DK
 (3066) فيه: DK
 (3067) سيرج: DK
 (3068) - (3068) ونعمل (*): C
 (3069) شيء: DK
 (3070) DK om.
 (3071) يقوم: C
 (3072) - (3072) شيء من الماء: DK
 (3073) DK om.
 (3074) الكبيرة: DK
 (3075) DK om.
 (3076) يجمعه: C
 (3077) DK om.
 (3078) المزج: DK
 (3079) ويترك: DK
 (3080) يغير: C
 (3081) ويعمل: CB ، ويجعله: DK
 (3082) - (3082) C om.
 (3083) مزججة: DK
 (3084) زجاج أو مطر مزفت: DK add.
 (3085) وتعمل: DK
 (3086) ولا: DK
 (3087) الى: DK
 (3088) DK om.
 (3089) DK om.
 (3090) CB om.
 (3091) وتوم: DK

235 .CB om.	DK add. : الامر : (3126)
DK : البصل : (3161)	C and CB : ويقطع : (3127)
DK : على : (3162)	C om. : (3128)
C : مرقنده (*) : (3163)	DK : زيتحار : (3129) - (3129)
DK : زعطر : (3164)	CB and DK : ويغسله : (3130)
DK : ثلاثة : (3165)	DK : يذهب : (3131)
DK om. this recipes : (3166)	DK om. : (3132) - (3132)
CB : معه : (3167)	CB : ويغسل : (3133)
CB om. : (3168)	CB om. : (3134)
DK : سمك : (3169)	CB add : وأطراف طيب : (3135)
DK om. : (3170)	DK om. : (3136)
DK : صلفه : (3171)	DK : طاجن : (3137)
DK add. : الطيب : (3172)	DK om. : (3138)
DK add. : من شوكه : (3173)	DK om. : (3139)
DK : البصل : (3174)	DK : يعض : (3140)
DK add. : اليابسة : (3175)	DK : حتى يستوي : (3141)
C : المحصة (*) : (3176)	CB and DK : يبرد : (3142)
DK : ويشال : (3177)	DK : رقيق : (3143)
DK om. this recipe. CB om. : (3178)	DK om. : (3144)
CB : اخر : (3179)	DK : ويغلي : (3145)
C : وتوم : (3180)	DK : يصلق : (3146)
CB om. : (3181)	C : وتحرك (*) : (3147)
DK : وسيرج : (3182)	C add. : ويحط : (3148)
DK : زيتطيب : (3183) - (3183)	DK : ويغلي : (3149)
DK : زيت حلو : (3184)	CB : عليهما : (3150)
C : ويعمد : (3185)	DK : يشل : (3151)
DK : السبرج : (3186)	DK : باللفل : (3152)
DK : ويعمل : (3187)	DK : تدفها : (3153)
DK : الذي بالدقيق : (3188)	(3154) - (3154) لئلا ينشف ويتزل اليه ويحرك
DK : نقله : (3189)	ساعة بحيث أن الخل لا : C
DK : ويعمل : (3190)	ينشف ويتزل من على النار الى أن يبرد
C om. : (3191)	DK om. : (3155)
CB om. : (3192)	DK : ويخل : (3156)
DK : بشارية : (3193)	DK om. : (3157)
DK : الكفنة : (3194)	DK : بارد : (3158)
DK : بشارية : (3195)	C : او يقدم : (3159)
DK : وسيرج : (3196)	DK includes here recipes 229 to : (3160)

DK om. (3233)	DK om. (3197)
CB om. (3234)	DK om. (3198)
DK : وزعفران (3235)	DK : ونوم (3199)
DK : ويصل (3236)	DK : بسارية (3200)
DK : وسيرج (3237)	CB and DK om. (3201)
DK : بالسبرج (3238)	DK : الترم (3202) - (3202) زيت حار : CB : زيت حار : C
DK : بالسبرج (3239)	DK : البسارية (3203)
C and CB : واطراف (3240)	DK : البسارية (3204)
DK : بالزعفران (3241)	DK : قيقها (*) : C (3205)
DK : والخل (3242)	DK : الترم (3206)
DK om. (3243)	DK : وتعمل (3207)
CB om. (3244)	DK : البسارية (3208)
DK : وسيرج (3245)	DK : وتوسط (3209)
C om. (3246)	DK : السبرج : C (3210)
DK om. (3247)	DK : ويقاد (3211)
C overlaps with a folio of CB (3248)	DK : تعمل (3212)
(15v - 16r). CB text is included	DK : البسارية (3213)
DK : ناعم (3249)	DK om. (3214)
DK add. : الدقيق (3250)	DK om. (3215) - (3215) في الاوعية الى ان يبرد فتدق
DK : السك (3251)	بقية في الاوعية الى ان يبرد : C
DK add. : ويتزل فيه (3252)	DK : الترم (3216)
CB om. (3253)	DK : يعلق : CB and DK (3217)
DK : ونوم (3254)	DK om. (3218)
DK : وسيرج (3255)	DK om. (3219)
DK : رقيق (3256)	DK : ويعمل (3220)
DK : بالسبرج (3257)	DK : عليه (3221)
DK add. : الدقيق (3258)	DK : البسارية (3222)
DK : ويعمل (3259)	CB om. (3223)
DK om. (3260)	Lacuna in C. DK : الزبرجاج (3224)
DK : ويصفى (3261)	C and DK : وسيرج (3225)
DK : الحب (3262)	DK : ويعمل (3226)
DK om. (3263) - (3263)	DK : السبرج (3227)
DK : صفة اخرى (3264)	DK : ويبرد (3228)
DK om. (3265)	DK add. : من (3229)
DK om. (3266)	DK : السبرج (3230)
DK : ينقع (3267)	DK om. (3231) - (3231)
DK add. : ساعة (3268)	DK om. (3232)

DK om.	(3306)
DK om.	(3307)
DK add.	الكل بمفرده : (3308)
DK om.	(3309)
CB :	ويهرش : (3310)
DK :	التوم : (3311)
DK :	الهورن : (3312)
DK :	السبرج : (3313)
DK om. :	(3314) - (3314)
DK :	قمح : (3315)
DK om.	(3316)
DK add. :	الدقيق : (3317)
DK add. :	الزوائد (*) : C ، ثم التوم المهشم وليكن : (3318)
DK :	مخلوط : (3319)
C om.	(3320)
DK om.	(3321)
DK :	قليل : (3322)
DK add. :	فانها نجيء في غابة الحسن : (3323)
DK add. :	ويعمل : C ، ثم يستعمل : DK ، ويوكل من اجود المالح : (3324)
	واحسنه وان اردت تحرك
CB om. :	DK om. : (3325) - (3325) . صفة
C :	صخينة : (3326)
CB om.	(3327)
C :	سر (*) : (3328)
CB :	مطحونة : (3329)
G :	(3330) - (3330) ويؤخذ سبل وتيل : C
DK add. :	قمح ويغريل : (3331)
C :	تيل : (3332)
DK :	وزعطر : (3333)
C :	قدحين : (3334)
DK om.	(3335)
See Appendix no. 37	(3336)
CB om.	(3337)
C :	صخينة : (3338)
CB and DK om.	(3339)

DK :	السبرج : (3269)
DK :	يقلى : (3270)
DK om.	(3271)
DK :	ويصلق : (3272)
DK :	ساعة : (3273)
DK :	بالسبرج : (3274)
DK :	وبالزيت : (3275)
DK :	المحمصين : (3276)
DK :	ينبع : (3277)
DK :	ويفضل : (3278)
DK :	نعمل : (3279)
DK :	صفة اخرى : (3280)
DK :	ينصف : (3281)
DK :	(3282) - (3282) ويفل من ملحه : DK
DK :	بالسبرج : (3283)
DK :	رفيع : (3284)
DK :	تصل : (3285)
DK :	الخير : (3286)
DK :	بعده : (3287)
DK :	يتخمر : (3288)
DK :	قانه : (3289)
DK :	صفة البوري : (3290)
DK :	الزيت : (3291)
DK add. :	ناحية : (3292)
C begins again here	(3293)
DK :	وزيت : (3294)
DK :	ويقل : (3295)
DK om.	(3296)
DK om.	(3297)
CB om.	(3298)
DK :	صخينة : C ، محنة : DK (3299)
CB and DK om.	(3300)
DK om.	(3301)
DK :	ثلاث : (3302)
CB and DK om.	(3303)
DK :	ثم : (3304)
DK :	زعطر : (3305)

DK om. (3373)	DK om. (3340)
DK يغزل : (3374)	CB om. (3341)
C تغلب : (3375)	وقر : (3342)
DK مدقوقا ناعما : (3376)	ومصالح (*) : C (3343)
C يلغن (*) : (3377)	ويصل (*) : C (3344)
DK add. وطييه بشيء جيد : (3378)	See Appendix no. 38 (3345)
DK كتيه (*) : C ، بكثرة : (3379)	CB om. (3346)
DK تخليطا : (3380)	دهن (*) : C ، دهر : DK (3347)
DK om. (3381)	ريعه : DK (3348)
DK om. (3382)	زعطر : DK (3349)
CB and DK مدقوقين : (3383)	(3350) - (3350) يدق الجميع ويضاف اليه من التم حسب الارادة مدقوقا مع يسير ملح ويلقى معه مثل الزعطر : DK
DK يحبس : (3384)	حرسا (*) : C ، جريشا : DK (3351)
C يسال : (3385)	ويسير : DK (3352)
DK لمون : (3386)	مسحوقين : DK (3353)
DK وعندما : (3387)	احماله : DK (3354)
DK زيت : (3388)	السرج : CB and DK ، الطري : (3355)
DK طيب : (3389)	DK add. (3356)
DK وماء : (3390)	ويخلع : CB and DK ، ويخلع (*) : (3356)
DK om. (3391)	C ، ويعمل : C marg. (3357)
DK add. في جوفها : (3392)	جات : DK (3357)
DK add. اردت : (3393)	عليه : DK (3358)
DK ميدقا : C ، بندق : DK (3394)	بخراذقه (*) : C (3359)
DK تعمل : (3395)	زنجيل : C (3360)
DK اردت : (3396)	جدا : DK (3361)
DK عمله : (3397)	(3362) - (3362) في سكر عادية : DK
DK فستقه : (3398)	التوم : DK (3363)
DK قبل : (3399)	CB om. (3364)
CB om. (3400)	صحته : C (3365)
DK بطيب : (3401)	الصفراوية : DK (3366)
DK om. (3402)	بنفش : C ، منفش : DK (3367)
DK add. قشوره : C ، الأخضر : DK add. (3403)	حتى تخرج : DK (3368)
CB and DK om. (3404)	فلا : (3369)
CB and DK ويقلب : (3405)	يقع : DK (3370)
DK توم : (3406)	مخرط : DK add. (3371)
DK om. (3407)	DK om. (3372)
DK ويخلط : (3408)	
DK add. فانه غاية : (3409)	

- (3445) CB and DK : ويعمل
 (3446) DK : على وجهه في
 (3447) DK add : C. من : يغمر
 (3448) C : وتقوه
 (3449) DK add. : ويرفع
 (3450) - (3450) DK om.
 (3451) C : بعض
 (3452) DK om. DK add : ان
 (3453) DK : يطبخ
 (3454) DK : ثم يلقى
 (3455) DK : جرن
 (3456) DK : حجر
 (3457) DK add. : مثل
 (3458) C : الجنة
 (3459) - (3459) DK om. up to end of
 the recipe and repeats some of its
 sentences.
 (3460) C : رازياج
 (3461) CB om.
 (3462) DK add. : يابسة
 (3463) DK : زعطر
 (3464) DK om.
 (3465) DK om.
 (3466) DK om. C : قليا
 (3467) CB and DK om. C : زهر
 (3468) CB and DK : وقليل
 (3469) C : سنبل
 (3470) C : ويبل
 (3471) DK : من الجميع ربع
 (3472) - (3472) DK om.
 (3473) DK : قليل على قدر
 (3474) (3474) DK : الكفاية : يدق الجميع ناعما :
 DK add.
 (3475) DK : يوخذ
 (3476) DK add. : ويدق
 (3477) C : كوز
 (3478) DK : ويخمرها
- (3410) DK : وماء اللبمون
 (3411) DK : والتوم
 (3412) DK : ابرد
 (3413) DK om.
 (3414) DK om.
 (3415) - (3415) C om.
 (3416) DK add. : اخصر
 (3417) DK : وتوم
 (3418) C : ويعمل
 (3419) DK : صفة
 (3420) DK : اخرى
 (3421) DK add. : وطحينة
 (3422) DK add. : مدقوق
 (3423) CB om.
 (3424) DK : تصليح
 (3425) C : الملوكة
 (3426) DK om.
 (3427) Sic in C and CB. DK without
 diacritical points.
 (3428) DK : واجود انواعه
 (3429) CB and DK : نجعل
 (3430) DK : تعجنه
 (3431) C add. : DK : عشر : اليه
 (3432) CB and DK : يخلط
 (3433) DK : او يندق معه
 (3434) CB and DK add. : وقرنفل
 (3435) - (3435) DK om.
 (3436) DK : وحطب
 (3437) DK : قرنفل
 (3438) DK om.
 (3439) DK add. : ونصف
 (3440) DK om.
 (3441) C : يحفف
 (3442) - (3442) (3442) مجفف من كل واحد ربع اوقية
 DK : مدقوق
 (3443) DK add. : وزن درهم
 (3444) C : مساب

(3513) اختر : C	DK om. (3479)
(3514) الثوب : C	DK بخل : (3480)
(3515) ثلاثة : DK	(3481) الملح : C ، حاذق : DK
(3516) - (3516) DK om.	(3482) وتركوه : DK
(3517) دريد (*) : C ، مهما : DK	(3483) يوم : DK
(3518) أردت : DK	(3484) مرس : DK
(3519) DK om.	(3485) جيد : DK
(3520) CB om.	(3486) الحوائج : DK
(3521) وسبرج : DK	(3487) المدقوقة : CB and DK
(3522) يسويو : DK ، بشوتى : Probably	(3488) DK om.
(3523) قدور : C	(3489) DK om.
(3524) الكلجا : C ، اللبحة : DK	(3490) يعمل : C ، الحلوى على سائر الأنواع :
(3525) DK om.	C add.
(3526) بالسرج : DK	(3491) التاسع : C
(3527) CB and DK add. : في	(3492) - (3492) : اعمال الحلوى من سائر
(3528) بعد ان يكون : DK	أنواعها : CB and DK
(3529) ويستو : DK	CB and DK om. (3493)
(3530) السرج : DK	DK om. (3494)
(3531) يبقى : DK	(3495) فائدة : DK
(3532) بعد ذلك : DK add.	(3496) فائدة : DK add.
(3533) مثل الحلوة حتى : DK add.	(3497) القصب : CB
(3534) سبرجه : DK	(3498) وينثال : C
(3535) الخشاش : CB	(3499) لكل : DK add.
(3536) المقشور : DK	(3500) رطل : DK add.
(3537) مقطع : DK	(3501) وينقص بالمقص : DK add.
(3538) طوال : DK	(3502) CB om.
(3539) من على : DK	(3503) قوامه : DK add.
(3540) في : DK	(3504) القصف : CB ، ونثال من على النار :
(3541) وتطبقه : DK	DK add
(3542) DK om.	(3505) ويعقد : DK
(3543) CB om.	(3506) وينص (*) : C ، وينفض : DK
(3544) النارليه : C ، اليابسة : DK	(3507) CB om.
(3545) يملح : C	(3508) DK om. recipe no. 267
(3546) DK om.	(3509) نحب (*) : C
(3547) فطيرا فطيرا : CB ، فطير : DK	(3510) ويرتك : CB
(3548) DK om.	(3511) فيقتا : C
(3549) يزيد : DK	DK om recipe no. 268. CB om. (3512)

- (3583) سبرج : C and DK
 (3584) وريع سكر : C repeats
 (3585) DK om.
 (3586) السبرج : DK
 (3587) ل (*) : C ، انزل : DK
 (3588) وليف : C ، عليه : DK
 (3589) CB om.
 (3590) عجيبة : DK
 (3591) كما : DK
 (3592) سبق : DK
 (3593) ويؤخذ : DK add.
 (3594) وافركه : DK
 (3595) ملا : C and CB ، ملو : DK
 (3596) كفك : CB and DK
 (3597) ممسك : CB ، مسك : DK
 (3598) بعض : DK
 (3599) يؤخذ : DK
 (3600) فسه (*) : C ، تشق : DK
 (3601) DK om.
 (3602) بالسنن : DK
 (3603) الا : DK
 (3604) الحلاوة (*) : C
 (3605) يينه : C
 (3606) C without diacritical points
 (3607) وده : CB ، جوزيه : DK
 (3608) الغزل : DK
 (3609) الر (*) : C ، الحزمة : DK
 (3610) جلبت : DK
 (3611) الحلوى : DK
 (3612) فستق : DK
 (3613) ويدقا : C ، DK om.
 (3614) ولوز : DK
 (3615) سكر : DK
 (3616) سبتات : C ، سناط : DK ، ويندق : DK add.
 (3617) واثره : DK
 (3618) ونخله : DK
- (3550) بسمن : DK
 (3551) اللين : DK
 (3552) - (3552) تعمل السنة : DK
 (3553) للفر (*) : C ، المقشور : DK
 (3554) CB om.
 (3555) يعمل : DK
 (3556) بعجنه : DK
 (3557) يصير : CB and DK
 (3558) الطيب يعمل في القدر ويقلب عليه سن مقدار ما يعجن : DK add.
 ويحمص حتى يصير الدقيق
 (3559) DK om.
 (3560) CB and DK om.
 (3561) وسبه : DK
 (3562) يخذ : DK
 (3563) لخص (*) : C
 (3564) DK om.
 (3565) الساق هنا بمعنى الراف بعد الراف : DK
 add. marg.
 (3566) وسكر : C
 (3567) - (3567) DK om.
 (3568) الى ساق : CB and DK add.
 (3569) سكر : DK
 (3570) والسكر : DK add.
 (3571) DK om. from here up to recipe
 no. 272
 (3572) CB om.
 (3573) خافطية (*) : C
 (3574) وعمر (*) : C
 (3575) عمل : DK om ، DK add.
 (3576) محس (*) : C ، ويعجن : DK
 (3577) مهرول : CB and DK
 (3578) ومثله : CB ، وثلاث أواق : DK
 (3579) ويترل به : DK
 (3580) CB om.
 (3581) اخرى : DK add.
 (3582) وريع : DK

- (3619) سوابر (*) : C ، شواهي : DK
 (3620) ارجع : DK add.
 (3621) الى : DK add.
 (3622) الى ان : DK
 (3623) حافات الطبق : DK
 (3624) صنعة : CB
 (3625) جيد : CB and DK
 (3626) ويفرك : DK
 (3627) بسرج : DK
 (3628) DK om.
 (3629) عجبن : DK
 (3630) جيد : DK
 (3631) الذي : DK
 (3632) بالسرج : DK
 (3633) التي انه : DK
 (3634) نجي : DK
 (3635) DB om.
 (3636) CB and DK om.
 (3637) والسرج : DK
 (3638) فيرق : C
 (3639) اللست : DK add.
 (3640) عليه : DK
 (3641) السرج : DK
 (3642) اغلى : DK
 (3643) عليه : DK
 (3644) بالانتظام : DK
 (3645) ولا يزال تحركها الى حين يتعقد المل :
 DK add.
 (3646) وستر : C ، وستر : DK
 (3647) وتقليبا : CB
 (3648) المذوب : DK
 (3649) يقلها : DK
 (3650) ويحمل : DK add.
 (3651) فهذا : DK
 (3652) اجو : CB ، اجمل : DK
 (3653) CB om.
 (3654) السعه (*) : C
- (3655) ومعلان : DK om.
 (3656) DK om.
 (3657) بالسرج : DK
 (3658) مقن طولاً : DK
 (3659) ويلف : CB ، ويحمل : DK
 (3660) CB om.
 (3661) ويشق : DK
 (3662) يكون : DK
 (3663) DK om.
 (3664) مربي : C
 (3665) الجلاب : C ، من الجلاب : DK
 (3666) بالسرج : DK
 (3667) يضاف : DK
 (3668) يحتمل : CB and DK
 (3669) DK om.
 (3670) CB om.
 (3671) من : DK add.
 (3672) المقشور : DK
 (3673) واحد : DK add.
 (3674) المنظر : DK
 (3675) القرص : DK
 (3676) به : DK add.
 (3677) السمن والملوز : CB and marg
 (3678) يلت : DK ، تلوت : C
 (3679) بالسرج : DK
 (3680) وضييف : DK
 (3681) الدما : DK
 (3682) ويقل : CB and DK
 (3683) بالسرج : DK
 (3684) ويطلب : DK
 (3685) خيص : DK
 (3686) يوتخذ : DK
 (3687) والأحمر : DK ، الأحمر : CB add.
 (3688) فيسلق : CB ، فيسلق : DK
 (3689) الورق : CB
 (3690) فاليصفي : DK
 (3691) فيه : DK

- (3729) دالم نانبر (*) : C
 (3730) بالسيرج : DK
 (3731) ويفرك : DK
 (3732) مقشورين : DK
 (3733) مدقوقين : DK
 (3734) بالسيرج : DK
 (3735) وترمي : DK
 (3736) الاقاوي : C and CB ، الاقاوية : DK
 (3737) على : DK
 (3738) جزئين : DK
 (3739) DK om.
 (3740) او نصف : DK add.
 (3741) يحط : DK
 (3742) C om.
 (3743) الممسك : DK
 (3744) DK om.
 (3745) CB om.
 (3746) القاروت : DK
 (3747) تنسب (*) : C
 (3748) في العنجر : DK add.
 (3749) يحمص : C
 (3750) عليه : CB and DK add.
 (3751) ويخلط : DK
 (3752) على : DK
 (3753) DK om.
 (3754) غلها : DK
 (3755) وحكها : DK
 (3756) وتنضيفها : DK
 (3757) وتحيط : DK
 (3758) القلب : DK
 (3759) CB om.
 (3760) حصص (*) : C ، خبص : DK
 (3761) للمقسمين : DK
 (3762) ويرطب : CB and DK
 (3763) الاعضاء : DK
 (3764) وتفرح : CB ، وقوي : DK
 (3765) القلب : CB and DK
- (3692) بوزنه : CB and DK
 (3693) C om.
 (3694) بالسيرج : DK
 (3695) وان : DK
 (3696) اختار : DK
 (3697) الخمرة : DK
 (3698) فلف : C
 (3699) الماق فيرفع ان شاء الله تعالى : DK
 (3700) CB om.
 (3701) سكر : C ، ينكر : DK
 (3702) بالانتظام : DK
 (3703) بالمهراس : CB and DK
 (3704) DK om.
 (3705) اصفر : DK
 (3706) على : DK
 (3707) هو : DK
 (3708) الذي : DK
 (3709) بشاير : C
 (3710) CB om.
 (3711) الخمير : CB ، الخمر : DK
 (3712) ويصير : DK
 (3713) المعتدي : CB ، المتقدس : DK
 (3714) الاناييب : DK add.
 (3715) بالسيرج : DK ، الطري : DK add.
 (3716) بالسيرج : DK
 (3717) المقلي : DK
 (3718) يونخذ : DK
 (3719) الشرين : C ، المقشورين : DK
 (3720) دقيق : C
 (3721) مثلها : CB and DK add.
 (3722) - (3722) DK om.
 (3723) ويرمي : DK
 (3724) DK om.
 (3725) DK om.
 (3726) يضع : DK
 (3727) CB om.
 (3728) المختم : DK

- (3804) والقلب : DK om C
 (3805) DK om.
 (3806) ويتزل : CB
 (3807) من : DK
 (3808) ويبدأ : C and CB ؛ ويبدأ : DK
 (3809) دهنه : DK
 (3810) DK om.
 (3811) من : CB and DK
 (3812) البسيط : DK
 (3813) - (3813) DK om.
 (3814) CB om.
 (3815) DK om.
 (3816) سيرج : DK
 (3817) ويلقى : DK
 (3818) السيرج : DK
 (3819) ضربه : C ؛ مره : DK
 (3820) قبلها : DK
 (3821) ويصب : C ؛ ويعمل : DK
 (3822) إليها : CB ؛ فيها : DK
 (3823) محمصين : DK
 (3824) DK om.
 (3825) البار : DK omc.
 (3826) CB om.
 (3827) مانت (#) : C
 (3828) ويرمي : DK
 (3829) سيرج : DK
 (3830) ويقتل : CB and DK
 (3831) السيرج : DK
 (3832) DK om.
 (3833) DK om.
 (3834) ثم يلقي : DK
 (3835) يوخذ : DK
 (3836) CB and DK om.
 (3837) DK om.
 (3838) خمس : CB and DK
 (3839) درحاجات : CB
 (3840) DK om.
- (3766) ورد (#) : C
 (3767) غيايين : DK
 (3768) للطف : C and CB
 (3769) وهو : DK
 (3771) يوخذ : DK
 (3772) بزور : DK
 (3773) لب : DK
 (3774) - (3774) C add. marg.
 (3775) خميرة : CB and DK
 (3776) الغيرا : C
 (3777) او دقيق : CB
 (3778) جزا : DK
 (3779) وكثيرة : CB
 (3780) ويانسون : DK
 (3781) مانحواء : C and DK
 (3782) وروس : DK
 (3783) نصف : DK
 (3784) جزاء : DK
 (3785) على : DK
 (3786) الامرار : DK
 (3787) وزن : DK
 (3788) نصف : DK
 (3789) المحض : C
 (3790) مثل : C
 (3791) بياض : CB and DK
 (3792) ويصفي : DK add.
 (3793) بالسيرج : DK
 (3794) ويستعمل منه قدر الحاجة : DK add.
 (3795) CB om.
 (3796) تاخذ : DK
 (3797) سكرا : CB
 (3798) انعم ما يكون : DK ؛ ويوخذ : DK add.
 (3799) الفسق : DK
 (3800) يقشر : DK
 (3801) فشره : DK
 (3802) التلثي (#) : DK om. C
 (3803) سكر : DK om CB

- See Appendix no. 39. وهو غاي : (3878)
 DK add
 CB om. (3879)
 محقة : DK ؛ محقه (*) : C (3880)
 كناية : DK add. CB and DK om. (3881)
 وَتَطَّل : DK (3882)
 DK om. (3883)
 سيرج : C and DK (3884)
 DK om. (3885)
 نصف : DK (3886)
 السكر : DK (3887)
 الحار : CB and DK (3888)
 وينغم : CB (3889)
 السيرج : C ؛ بالسيرج : DK (3890)
 تنزلهم : DK (3891)
 اى : DK (3892)
 ويدره : DK (3893)
 عليهما : DK (3894)
 البارد : DK (3895)
 السيرج : DK (3896)
 DK om. (3897)
 CB om. (3898)
 سيرج : CB and DK (3899)
 بسيرج : CB and DK (3900)
 وروه (*) : C (3901)
 اخر : DK (3902)
 سفارا : DK (3903)
 يستعمل : DK add. (3904)
 CB om. (3905)
 شرارية : C ؛ سبرازية : DK (3906)
 يفلو : DK (3907)
 اوقيتين : DK (3908)
 سيرج : C and DK (3909)
 ويقل : DK (3910)
 القوام : CB ؛ قوام : DK (3911)
 عمل : DK (3912)
 DK om. (3913)
- ونضربها : DK (3841)
 DK om. (3842)
 ويزاد : DK (3843)
 عال : DK (3844)
 اصفرت : CB and DK (3845)
 CB and DK om. (3846)
 نصنع : DK (3847)
 السيرج : DK (3848)
 مدولة : C (3849)
 وترفع : DK add. (3850)
 جوايد : DK (3851)
 محشور : CB and DK (3852)
 نقى : DK (3853)
 الدجاجتين : DK ؛ ويعمل : DK add. (3854)
 ساقين : CB ؛ ساقين : DK (3855)
 مدقوقا : DK (3856)
 السيرج : C and DK (3857)
 ان شاء الله تعالى : DK add. (3858)
 CB om. (3859)
 الشمس : C (3860)
 ويعمل : DK (3861)
 DK om. (3862)
 كل : DK add. (3863)
 عليه : DK (3864)
 CB om. (3865)
 سيرج : C and DK (3866)
 الخالص : DK (3867)
 ويغلى : DK add. (3868)
 ثم يطرح : DK (3869)
 بانتظام : DK (3870)
 سكر : DK (3871)
 CB om. (3872)
 وينصف : DK (3873)
 يصلق : DK (3874)
 مينة : DK (3875)
 بالميد (*) : C (3876)
 الجلاب : CB and DK (3877)

C om. (3950)	DK : يعمل (3914)
DK : سيرج (3951)	DK : جزا (3915)
DK om. DK : حتى يذهب ملوته : (3952)	DK : منقوش (3916)
add.	DK om. (3917)
DK : يورخل : (3953)	DK om. (3918)
CB and DK : رطلين : (3954)	CB om. (3919)
DK add. : وزن : (3955)	المداري : C, CB and DK (3920)
C : (*) : وحنه (3956)	DK om. (3921)
DK : دائم (3957)	C : كاليود : (3922)
C : ياخذ قليلا : (3958)	CB om. (3923)
DK : وعلامته : (3959)	C without diacritical points : صفة : (3924)
DK : انه اذا كان استوى : (3960)	DK
DK om. (3961)	CB and DK : قوام : (3925)
DK : طش : C : المشبطش : (3962)	DK : وينقى : (3926)
DK : اثني : (3963)	DK : فيها : (3927)
DK : وشقه : (3964)	DK : فازده : (3928)
DK add. : C : (*) : وسيله : (3965)	DK : سيرج : C : فشق : (3929)
DK : على : (3966)	CB and DK : وبمسك : (3930)
DK om. (3967)	DK om. (3931)
CB om. (3968)	CB om. (3932)
DK : العاودن : (3969)	DK : نصف : (3933)
DK : القطامة : (3970)	DK : ويذاب : (3934)
C : بحميص : (3971)	DK add. : فيها : (3935)
DK : القطامة : (3972)	C without diacritical points (3936)
C om. (3973)	DK : وتوكل : (3937)
C : نارها : (3974)	C : (*) : مكه (3938)
C om. (3975)	DK : بالسيرج : (3939)
DK : وسطاني : (3976)	CB and DK : تلقى : (3940)
DK om. (3977)	C : (*) : احر (3941)
DK : عباره : (3978)	DK : وعلف : CB : وصف : (3942)
DK : اربعة : (3979)	DK add. : سكر واوقيتين : (3943)
DK : سمته : (3980)	DK : ولوز : CB : مسموط : (3944)
DK : وسيرج : (3981)	DK om. (3945)
DK : وثمانية : (3982)	DK om. (3946)
DK add. : شيم بلذوب السن : (3983)	DK : سكر : (3947)
DK : والسيرج : (3984)	CB om. (3948)
DK : ويفرك : (3985)	C om. (3949)

- (4021) عليه : DK
 (4022) بالسرج : C and DK
 (4023) DK om.
 (4024) والعمل : DK
 (4025) CB without diacritical points
 (4026) بساق حمام : DK
 (4027) المسك : C
 (4028) الصحنون : DK
 (4029) ويدر : DK
 (4030) CB om.
 (4031) قاوت ، C ، فارون : DK
 (4032) باربع : DK
 (4033) وسرج : DK omc.
 (4034) تحميص : DK
 (4035) جيد : DK
 (4036) خشن : DK
 (4037) وحين : DK
 (4038) DK om.
 (4039) CB om.
 (4040) زيب : C and DK
 (4041) واوقبتين : C
 (4042) سمن : CB and DK add.
 (4043) شيرج : C ، وسيرج : DK ، وشيرج : CB
 (4044) DK om.
 (4045) DK om.
 (4046) على عقد : DK add.
 (4047) بالسرج : DK
 (4048) ويغطي : DK
 (4049) ويحمص : DK
 (4050) الصحنون : DK
 (4051) ويدر : DK
 (4052) CB om.
 (4053) فون : DK
 (4054) DK om.
 (4055) قوي : DK
 (4056) ووزن : C ، زنة : DK
- (3986) ويعدده : DK
 (3987) يذوب : DK
 (3988) DK om.
 (3989) وينغلي : DK
 (3990) الدقيق : DK
 (3991) القلوبات : DK
 (3992) المقشورة : DK
 (3993) DK om.
 (3994) وكل : DK
 (3995) وقبة : DK
 (3996) DK om.
 (3997) اوقبة : DK add.
 (3998) ويحط : DK
 (3999) نصف : DK
 (4000) CB om.
 (4001) C without diacritical points
 (4002) دق : C without diacritical points
 (4003) جلاب : CB and DK
 (4004) ويلحمه (*) : C
 (4005) بسيرج : C ، بسيرج : DK
 (4006) ويقع : DK
 (4007) شوانيز : C ، شواين : DK
 (4008) ونصف : DK
 (4009) الفشتق : CB
 (4010) المقشور : DK
 (4011) ما يسط : DK
 (4012) البلاطة : DK
 (4013) CB om.
 (4014) أبو (*) : C ، بو : DK
 (4015) بفرك : CB ، بوخذ رطل دقيق وبفرك : DK
 (4016) DK om.
 (4017) ويغط : DK
 (4018) قوي : DK
 (4019) القطائف : DK
 (4020) رقبين : DK

CB om. (4094)	DK : التظلم (4057)
C : القرن (4095)	DK : مد : CB : ايدر : (4058)
DK : ونقشه من : (4096)	DK : مسحها : (4059)
DK om. (4097)	C : وتلقى : (4060)
C om. (4098)	C : وقل : (4061)
Illegible in DK (4099)	DK : شواير : C : شراير : (4062)
DK : سبعة : (4100)	C and DK : بالسبرج : (4063)
DK : ويخلط : (4101)	DK : ونصفه : (4064)
DK : بدقة : CB : بعاقة : (4102)	CB om. (4065)
DK : نشفت : (4103)	DK : ينشر : (4066)
DK : تريد : (4104)	C and DK : سبرج : (4067)
CB add. قليل قليل : DK : قليلا : (4105)	C and DK : بالسبرج : (4068)
DK : المعجوة : (4106)	DK : تحميص : (4069)
DK : وترمي (4107)	DK : جيد : (4070)
DK : ناعم : (4108)	DK : وارمي : (4071)
DK : ممسك : (4109)	DK om. CB : دقيقا : (4072)
C : او اعطه : (4110)	DK : مصبوغ : (4073)
C : قليل : (4111)	DK : متى : (4074)
C : سبده (#) : (4112)	DK : ويرمي : (4075)
CB om. (4113)	DK : ناعم : (4076)
DK : القرعتين : (4114)	DK om. (4077)
CB : ونقشه : (4115)	Lacuna in CB . (4078)
DK : مدور : (4116)	Lacuna in CB . (4079)
C : الرشنا (#) : (4117)	C and DK : بشر : (4080)
DK : ويغطي : (4118)	DK : تذفها : (4081)
DK : بالجلاب : (4119)	CB om. (4082)
DK ad. : له : (4120)	DK : اللوزنج (#) : C : اللوزنج : (4083)
DK : يعجن : (4121)	DK : يحرك : (4084)
DK : الجوز : (4122)	C : حلايا : (4085)
DK : ذلك : (4123)	DK : ويعطى : CB : ويغطي : (4086)
DK : ويدبر : (4124)	CB and DK : وتعطيه : (4087)
DK add marg : ويشال : (4125)	DK : الناعم : CB : والناعم : (4088)
CB om. (4126)	C : وتدن (#) : (4089)
DK : زيتطيب : (4127)	C and DK : بسبرج : (4090)
CB add. marg : يدق : C : الحشامي : (4128)	DK : وتبسطة : (4091)
DK add. : يدق : (4129)	C : شونير : (4092)
DK : ونخذ : (4129)	DK : ونضع : (4093)

- (4164) اوقية : C
(4165) يلبط : DK
(4166) بالاصولح : C ، بالصولح : CB
(4167) وييسط : DK
(4168) DK om.
(4169) مواربا : C and CB
(4170) وينصص : DK
(4171) CB om.
(4172) خشحاشية : DK
(4173) DK om.
(4174) سمية (#) : C
(4175) فير : DK
(4176) DK om.
(4177) طنجير : DK
(4178) وزن : DK add.
(4179) الدهن : DK
(4180) فق نثرا : DK ، C without diacritical points.
(4181) بقلا (#) : C ، ينقل : DK
(4182) الدهن : DK
(4183) يثر : CB and DK
(4184) المدقوق وييسط : DK add.
(4185) CB om.
(4186) فبدق : CB and DK add
(4187) ثم يتزل ويرد : DK add.
(4188) طنجير : CB and DK ، طنجره : C
(4189) ووصف (#) : C
(4190) لينة : DK
(4191) يحمر : DK
(4192) بعلا (#) : C ، تنقلا : DK
(4193) يدر : DK
(4194) DK om.
(4195) CB om.
(4196) المقر : C ، المقشور : DK
(4197) DK om.
(4198) ورطل : DK
- (4130) اسكية : DK
(4131) لبه : DK add . marg
(4132) معاضه : DK
(4133) كالعاده : DK
(4134) خذ : CB and DK
(4135) DK om.
(4136) واستجلبه : CB
(4137) حلبه : C ، طليه : DK
(4138) والكزبرة : C ، واكسويه : DK
(4139) والنشاء : C
(4140) واصلفه : DK
(4141) بلاق : CB
(4142) CB om.
(4143) وسيله : C
(4144) واعطه : DK
(4145) ودرره : C without diacritical points.
CB
(4146) بالسبرج : DK
(4147) تنقيه : C
(4148) قليل : DK
(4149) قليل : DK
(4150) المصلوق : DK
(4151) Lacuna in C.
(4152) مثله : C ، تشيله : DK
(4153) CB om.
(4154) سكر بيج : C ، سكر بيج : CB
السديج : DK
(4155) المقشور : DK
(4156) - (4156) C om.
(4157) ربع رطل دهن لوز ويلقى عليه ثم يلقى فيه : C add.
(4158) عليه : CB add. ، على : DK add.
(4159) جيدا : CB add. ، شديدا : DK add
(4160) يصب : CB and DK
(4161) DK om.
(4162) واحدة : DK
(4163) C om.

DK : الخالص (4236)	DK om. (4199)
DK om. (4237)	طحير (#) : C (4200)
DK add. : في الهون (4238)	التجير : DK (4201)
DK : ناعم (4239)	وزن : DK add. (4202)
DK add. : من غربال القمح (4240)	يحمز : DK (4203)
DK : ويؤخذ (4241)	ويرد : DK add. (4204)
DK add. : يعاد (4242)	ويتر : C ، ويتر : DK (4205)
DK om. (4243)	خلط : DK (4206)
DK : غربال الدقيق : DK (4244)	ويقدم : CB add. (4207)
DK om. (4245)	CB om. (4208)
C om. (4246)	مقشور : DK (4209)
C om. (4247)	ويندق : C (4210)
DK : ثانيا (4248)	رطلين : CB and DK (4211)
DK add. : الدقيق : DK (4249)	وينخله : C (4212)
C and DK : سيرج (4250)	ويغزل : Lacuna in C. DK (4213)
C : ويغزل (4251)	منه : DK (4214)
DK : يرجع كانه (4252)	DK om. (4215)
DK : عجبن : DK (4253)	C om. (4216)
C and CB : الكحك : DK (4254)	الجميع : DK (4217)
C : يجعل (4255)	الحمص : C ، ثم : DK add. (4218)
DK : الكعكة : DK (4256)	يسط : DK (4219)
CB : تلك (4257)	الربع رطل : DK add. (4220)
DK : الهون (4258)	CB om. (4221)
C : (#) : DK (4259)	يؤخذ : DK (4222)
DK add. : ثاني يوم بكرة : DK (4260)	DK om. (4223)
DK : بالغداة : DK (4261)	بياض : DK add. (4224)
DK : غيره : DK (4262)	خلط : DK add. (4225)
DK : عجينة : DK (4263)	ويغلى : CB (4226)
DK : تقدير : DK (4264)	غاية : DK (4227)
DK : اطرون : DK (4265)	DK om. (4228)
DK : فيه : DK (4266)	ونهاية : DK ، الحسن : CB add. (4229)
DK : صغارهم : DK (4267)	CB om. (4230)
CB and DK : تضربهم : DK (4268)	من التوى : DK add. (4231)
DK : يعود : CB ، يرجع : DK (4269)	حين : DK (4232)
DK om. (4270)	DK om. (4233)
DK : شهوتك : DK (4271)	عليها : DK (4234)
DK : تعجنه : DK (4272)	عمل : CB om ، DK add. (4235)

عجنا : DK (4309)	DK om. (4273)
DK om. (4310)	السرج : DK (4274)
المذوب : DK (4311)	يقوموا : DK (4275)
قدر : DK (4312)	السرج : C and DK (4276)
DK om. (4313)	DK om. (4277)
القطائف : CB (4314)	الذي : DK (4278)
تشى : C ، تشى : DK (4315)	تشقق : DK (4279)
يا لخمرة : DK (4316)	تشيله : DK (4280)
تنزل : G (4317)	وتقطعها : DK (4281)
من : . : C add. (4318)	ذلك : DK (4282)
السرج : DK ، الذي : DK add. marg. (4319)	في الأخرى : DK (4283)
DK om. (4320) - (4320)	الأخرى : C and B (4284)
تركهم : DK (4321)	ثم تشيل : DK (4285)
DK om. (4322)	وتضمهم : DK (4286)
DK om. (4323)	بتاع : DK add. (4287)
القاهرة : DK (4324)	العلل : CB and DK (4288)
وروش : DK (4325)	وترفعه : DK om. up to the end of (4289)
DK om. (4326)	the recipe, DK
الكفاية : DK (4327)	CB om. (4290)
CB om. (4328)	المقلىة : DK (4291)
المحشية : DK (4329)	نأخذ : DK (4292)
فستق : DK (4330)	ربع : DK add. (4293)
وتنخله : DK (4331)	DK om. (4294)
DK om. (4332)	DK om. (4295)
DK om. (4333)	طلب : CB (4296)
DK om. (4334)	الهنون : DK (4297)
في الغريال : DK (4335)	DK om. (4298)
وتعجنها : DK (4336)	ويخرج من الغريال : DK add. (4299)
بوقيتين : DK (4337)	ويخلل : CB add. (4300)
سبرج : DK (4338)	ايضا : DK (4301)
السبرج : DK (4339)	الدقيق : DK (4302)
وتضعه وتعجنه ناحية : DK (4340)	سبرج : DK (4303)
عجنة : DK om. CB (4341)	ينعقد : DK (4304)
DK om. (4342) - (4342)	رندا : C (4305)
القطائف : CB and DK (4343)	DK om. (4306)
بالسبرج : C and DK (4344)	DK om. (4307)
حزيلة : C ، حزيلة : CB (4345)	نعجته : DK (4308)

قليل : DK (4382)	المعجزة : CB ، المعجيز : DK (4346)
قليل : DK (4383)	القطائف : CB and DK (4347)
DK om. (4384)	DK om. (4348)
المحشي : DK نسخة أخرى : DK ad (4385)	DK om. (4349)
DK om. (4386)	بلا : DK (4350)
DK om. (4387)	محل : DK (4351)
DK om. (4388)	خلاف : DK (4352)
DK om. (4389)	وتشال : DK (4353)
DK om. (4390)	السرج : DK (4354)
الحل : DK add. (4391)	فوقه : DK (4355)
وعاية : DK (4392)	فاهم : DK om. C (4356)
مبخر : DK (4393)	DK om. (4357)
DK om. (4394) - (4394)	DK om. (4358)
ويحشى : DK (4395)	صفة عيار : DK (4359)
به : DK (4396)	عسل : DK (4360)
الطاجن : DK add. (4397)	سبرج : DK (4361)
سبرج : D (4398)	تحريكه : DK (4362)
DK om. (4399)	وتحشبه : DK (4363)
DK om. (4400)	الورقة : DK (4364)
به : DK (4401)	العمل : DK (4365)
DK om. (4402)	صفة البندق : C without diacritical (4366)
DK om. (4403)	points. DK
القطر : DK (4404)	قمح : DK add. (4367)
رشد (*) : C ، عليه : DK add. (4405)	وسبرج : DK (4368)
CB om. (4406)	الفسر : DK (4369)
المحني (*) : C (4407)	عبرته : DK (4370)
الفتق : DK (4408)	فسر : C (4371)
والسكر : DK (4409)	الحكناط : C ، الحكايك : DK (4372)
يؤخذ : DK (4410)	CB om. (4373)
يابس : DK (4411)	يؤخذ : DK add. (4374)
التوبة : C (4412)	DK om. (4375)
تخلط : C (4413)	DK om. (4376)
القطائف : DK (4414)	وسبرج : DK (4377)
يرصوا : DK (4415)	يخمر : CB (4378)
بقليل سبرج : DK add. (4416)	يحترق : DK (4379)
DK om. (4417)	السرج : DK (4380)
CB om. (4418)	بالسرج : DK (4381)

DK om. (4455)	المختف : DK ، المختف (*) : C (4419)
DK om. (4456)	وزن : C (4420)
DK : ثقل (4457)	ثلاث : DK (4421)
DK om. (4458)	أواق : DK (4422)
DK om. CB. : وتمزل (4459)	على : DK ، C without diacritical points. (4423)
C and DK : بالسرج (4460)	السرج : DK (4424)
DK om. (4461)	حسابه (*) : C ، ويحس به : DK (4425)
DK add. : عركا جيدا ؛ C : وتفركها ؛ (4462)	وقيين : DK (4426)
DK : عليها (4463)	سرج : C and DK (4427)
DK : السكر (4464)	نشفت : DK (4428)
DK : حسن (4465)	مثل (*) : C (4429)
DK : مدقوق (4466)	اسفرنا : DK (4430)
DK om. (4467) - (4467)	DK om. (4431)
DK : ونعمل (4468)	DK : عليها (4432)
DK : نبة (4469)	وقيين : DK (4433)
DK : على وجهها (4470)	DK om. (4434)
CB om. (4471)	سيرجها : C and DK (4435)
DK : المدقوقة (4472)	وقت : DK (4436)
C and DK : سرج (4473)	نشوب : DK (4437)
DK : ويوقد (4474)	شي : DK (4438)
DK : عليها (4475)	DK om. (4439)
DK : بالنار (4476)	CB om. (4440)
DK om. (4477)	بو : DK (4441)
DK add. : لكل (4478)	سيرج : C and DK (4442)
DK : يقطع (4479)	بالسرج : C and DK (4443)
DK : ويعمل (4480)	يحس : C ، حسن : DK (4444)
CB : عليه (4481)	ويكب : DK (4445)
C and DK : السرج (4482)	ويعمل قليل : C (4446)
DK : ويغلى (4483)	CB om. (4447)
DK : ويرمي (4484)	يؤخذ : DK (4448)
DK : مدقوق (4485)	DK om. (4449)
DK om. (4486) - (4486)	دقيق : DK (4450)
DK add. : رطل (4487)	CB and DK om. (4451)
(4488) - (4488) ينحل ويؤخذ قلب الفستق	CB and DK om. (4452)
والزعفران : C ، يقدر دهنها ويحرك	سكر : DK (4453)
جيذا إلى أن يطيب : DK ويكون قد	وسيرج : DK ، وسيرجا : C (4454)
سسط له لوز فستق ويصنع بزعفران	

- (4489) ويصلق : DK
 (4490) جيا : DK
 (4491) C om.
 (4492) ويلق : C (*)
 (4493) قلب اللوز وقلب الفستق والزعفران وثلت به الكثافة : C add.
 (4494) يتبقى : DK
 (4495) CB om.
 (4496) DK om.
 (4497) DK om.
 (4498) الية : C
 (4499) وتشيل السلي : CB add. ، ويشال منها السلي : DK
 (4500) يوخذ : DK
 (4501) سلاها : CB
 (4502) على النار : CB and DK add.
 (4503) DK om.
 (4504) حتى : DK
 (4505) DK om.
 (4506) تعمل : DK
 (4507) ويقدم : DK add.
 (4508) CB om
 (4509) لوز محشي أخير : DK
 (4510) DK om.
 (4511) DK om.
 (4512) الى أن : DK
 (4513) DK om.
 (4514) Illegible in C
 (4515) Illegible in C
 (4516) أو : DK om. CB and DK add.
 (4517) عمل : CB and DK
 (4518) يغمر : DK
 (4519) DK om.
 (4520) CB om.
 (4521) البعدلي : C ، يوخذ البعدلي : DK add.
 (4522) حمر : C (*)
 (4523) ويلبد : DK
 (4524) يوخذ : DK
 (4525) غونه : C (*)
 (4526) ويحفقه : C (*) ، ويحفقه : CB
 (4527) بالانتظام : DK
 (4528) هبته : DK
 (4529) DK om.
 (4530) بلاطة : DK
 (4531) نجده : DK
 (4532) قرص : DK
 (4533) هذه : DK
 (4534) وبعضه : C ، وتقطعه : DK
 (4535) شوانيز : C
 (4536) علبة : DK
 (4537) ويضاف : C
 (4538) شونيز : C
 (4539) نجعله : DK
 (4540) C om.
 (4541) للأمراد : DK
 (4542) CB om.
 (4543) اللبن : C
 (4544) اللبن : C
 (4545) بالسريج : DK ، الطري : DK add.
 (4546) المصحوق : DK
 (4547) المامرنه : C (*) ، ويتزل : CB add.
 (4548) - (4548) DK om.
 (4549) CB om.
 (4550) DK om.
 (4551) نواها : DK
 (4552) - (4552) DK om.
 (4553) واقطف : DK
 (4554) يياض : DK
 (4555) - (4555) C om.
 (4556) قوامه : DK
 (4557) DK om.
 (4558) بالانتظام : DK
 (4559) الاقاوي : C ، الاقارس : DK
 (4560) عنه : C (*)

- (4596) رطب : DK
 (4597) يترك : DK
 (4598) السمن : DK
 (4599) بلوزة : DK
 (4600) مقشورة : DK
 (4601) ويصفى : DK
 (4602) ويفقد : DK ، في : DK add.
 (4603) مربع حتى (*) : C
 (4604) يحمصه : DK
 (4605) سخول : DK without diacritical points.
 (4606) ملوره (*) : C
 (4607) يعمل : DK
 (4608) المسخن : DK
 (4609) ويبدل : DK add.
 (4610) بلوز : DK
 (4611) ثم يرمى : DK
 (4612) الفر : DK
 (4613) بوتيه : DK
 (4614) وتخمره : DK
 (4615) تكمر : CB and DK
 (4616) بمرانه : DK
 (4617) يترك : DK
 (4618) DK om.
 (4619) DK om.
 (4620) حله : CB ، خلفه : DK
 (4621) اخف : DK
 (4622) قواما : DK ، جيدا : DK add.
 (4623) DK om.
 (4624) مليح : DK
 (4625) الهليس : DK
 (4626) دقا : DK add.
 (4627) - (4627) C om.
 (4628) نواه : DK add.
 (4629) DK om.
 (4630) DK om.
 (4631) قلب لوز : DK
- (4561) تزله : C
 (4562) قوامه ويرمى عليه ويرمى عليه مصبوغ
 يزعفران ويحرك : C add. ، ولوز :
 DK add.
 (4563) CB and DK om.
 (4564) اغرف : DK
 (4565) يعمل : DK
 (4566) CB om.
 (4567) ويقرص : CB and DK
 (4568) شوانيز : C
 (4569) CB om.
 (4570) من أسفله : DK add.
 (4571) - (4571) DK om.
 (4572) عوضا من : DK
 (4573) نوابه : DK
 (4574) - (4574) DK om.
 (4575) الجو : C
 (4576) C om.
 (4577) بوقية : DK
 (4578) ويرفع : DK
 (4579) فاذا غلى : DK add.
 (4580) ثم يفسخ : DK
 (4581) الزيت : DK
 (4582) حقيقا : DK
 (4583) خليج (*) : C ، خليج : DK
 (4584) قترب : DK
 (4585) DK om.
 (4586) ناعم : DK
 (4587) المطيب : DK om. CB
 (4588) وسائر : DK
 (4589) DK om.
 (4590) الاقاوى : C and DK
 (4591) اراده : DK
 (4592) وايضا : DK add.
 (4593) زمان : DK
 (4594) CB om.
 (4595) مرمي : DK

DK om. (4669)	مقشور : DK (4632)
C and K : السرج (4670)	DK om. (4633)
CB and DK : المتأخر (4671)	سرج : DK (4634)
CB and DK om. (4672)	يزل : DK (4635)
CB and DK om. (4673)	أو يفرك : DK (4636)
ويذر : DK (4674)	جيدا : DK add. (4637)
CB om. (4675)	كبما : DK (4638)
نوايه : DK (4676)	ويفسد : DK (4639)
ويوقد : DK (4677)	DK om. (4640)
نار : DK (4678)	بالسكر : DK (4641)
انمقد : CB and DK (4679)	CB om. (4642)
بضاف : DK (4680)	DK om. (4643)
ويستعمل : DK add. (4681)	ويغلي : DK add. (4644)
الجوارشان : DK (4682)	شعر : DK add. (4645)
صفة السكتجين : DK (4683)	يوقد : DK (4646)
السفرجل : DK (4684)	النار : DK add. (4647)
وصنعه : DK (4685)	عمل : DK (4648)
يوزدن (#) : C ، يوزدن : CB ، وزن : DK (4686)	المحمص : DK (4649)
DK (4687)	المهروس : DK (4650)
الحا (#) : C ، التحل : DK (4687)	والكافور : DK (4651)
فيققد : DK (4688)	صفة الحلاوة : DK (4652)
جيد : DK (4689)	وخذ : C (4653)
بالقرة : DK (4690)	محمص : DK (4654)
لك : DK (4691)	لطيف : DK (4655)
متى : DK (4692)	عمل : DK (4656)
بوخذ : DK (4693)	سرج : C and DK (4657)
ان : DK add. (4694)	يغلو : DK (4658)
يعطن (#) : C (4695)	السرج : C and DK (4659)
ماء : C (4696)	سليه (#) : C ، ثم : DK add. (4660)
بصنعه : DK (4697)	ياخذ : C and CB (4661)
بالعلل : DK (4698)	DK om. (4662)
ليكون : DK (4699)	اخترت : C (4663)
او نلطف : DK (4700)	اضافها : DK (4664)
يصنعه : CB and DK (4701)	يغلو : DK (4665)
بقليل من : DK (4702)	C om. (4666)
ليكون : DK (4703)	على : DK add. (4667)
DK om. (4704)	ينشف : DK (4668)

- (4742) صنته : DK. صفيه (#) : C
 (4743) وجوز : DK
 (4744) C without diacritical points
 (4745) اجزا : DK
 (4746) CB om.
 (4747) - (4747) : DK om.
 (4748) والعلق : DK
 (4749) والجر : DK
 (4750) ويعلق : DK
 (4751) ويقي : DK
 (4752) C om.
 (4753) CB om.
 (4754) سفرجل : C and DK
 (4755) ويصلق : DK
 (4756) ويحفظ : DK
 (4757) واغل : DK
 (4758) واخذ : DK add.
 (4759) قوام : DK
 (4760) صلق : DK
 (4761) اخذت : DK
 (4762) قوام : DK
 (4763) عن : DK
 (4764) DK om.
 (4765) تتين : C ؛ تتين : DK
 (4766) بملك : DK add.
 (4767) CB om.
 (4768) بهضم : DK
 (4769) رغوتها : DK
 (4770) ويضرب : DK
 (4771) زنجيل : DK
 (4772) قرنفل : DK
 (4773) وثلاثة : C
 (4774) بسباه : DK
 (4775) وجوزات : DK
 (4776) ونصف مثقال زعفران : 07. dda
 (4777) ونصف زعفران مثقال : C add.
 (4777) يحود : C
- (4705) واحسن : DK
 (4706) DK om.
 (4707) CB om.
 (4708) العقل (#) : C
 (4709) البقل : C
 (4710) DK om.
 (4711) للامزاج : DK
 (4712) ويقي : DK
 (4713) ويضاف : DK
 (4714) ثلث : DK
 (4715) نضيف : DK
 (4716) الرخام : DK
 (4717) دهنه : DK ؛ ويرفع : DK add.
 (4718) CB om.
 (4719) شبه (#) : C
 (4720) شفبه : C ؛ تنقيه : DK
 (4721) اقرص : DK
 (4722) الاخران : DK
 (4723) رفع : CB
 (4724) CB om.
 (4725) المية : C ؛ اليه : DK
 (4726) DK om.
 (4727) فيقشر : DK add.
 (4728) DK om.
 (4729) من : DK add.
 (4730) هون : DK
 (4731) ويترك : DK
 (4732) DK om.
 (4733) قدر : DK
 (4734) عشق (#) : C
 (4735) رباني : DK
 (4736) يقع : DK
 (4737) - (4737) : DK om.
 (4738) وزع : DK
 (4739) DK om.
 (4740) الطليخ : DK
 (4741) ماهذه : C and DK

- (4814) DK : غطه
 (4815) C : وتصروبه
 (4816) C : كساب
 (4817) DK : رطلين ، الطين : C :
 الطين : ylbabor
 (4818) C : له كساب
 (4819) CB and DK om.
 (4820) DK : شراب
 (4821) DK : سفرجل
 (4822) DK : لنسحة
 (4823) C repeats : يحل
 (4824) DK : ماء ما
 (4825) DK : مز
 (4826) DK add. : به
 (4827) DK add. : فيه
 (4828) DK : ويرى
 (4829) C : التريه (#)
 (4830) CB om.
 (4831) - (4831) السفرجل القصبى يشفق ويشال
 ما فيه من اللب ويعمل السكر في الماء
 ويعقد جلابا: DK ويرى فيه السفرجل
 (4832) C : فبعد
 (4833) DK : ويتفخ
 (4834) C : ويحش
 (4835) DK : تنفخ
 (4836) DK : شيء
 (4837) DK : فرد
 (4838) DK : من
 (4839) C : بردى (#)
 (4840) DK : يترى
 (4841) C : تجمع
 (4842) C : حاذقا
 (4843) DK : رفعت
 (4844) DK : واحدت (#) : C : واحد
 (4845) DK : نضاف
 (4846) DK : مروا
 (4847) DK : بالغ
- (4778) DK om.
 (4779) CB and DK : عقب
 (4780) DK : اندليه
 (4781) C om.
 (4782) DK : حلبا
 (4783) DK : ومثله
 (4784) C add. : مثله : DK : مقاطيري
 (4785) - (4785) DK om.
 (4786) C without diacritical points
 (4787) C : سل (#)
 (4788) DK : جوزت
 (4789) C : مثل
 (4790) DK om.
 (4791) DK : ثمانين
 (4792) DK : درهم
 (4793) C and CB om.
 (4794) CB om.
 (4795) DK : شوانيز : C : شواين : DK
 (4796) بالسرج : C and DK : الطري : DK.
 add
 (4797) DK om.
 (4798) DK : والعمل
 (4799) DK om.
 (4800) DK : ويقطع
 (4801) DK : ويترك
 (4802) DK : قوامه
 (4803) DK om.
 (4804) DK om.
 (4805) DK om.
 (4806) DK om.
 (4807) CB om.
 (4808) DK om.
 (4809) DK om.
 (4810) DK om.
 (4811) DK om.
 (4812) DK : قوامه
 (4813) DK : السن (#) : C : السنحو : DK

- (4884) بضرور : C ، ورد بلدي : DK
 (4885) DK om.
 (4886) كالذي : DK
 (4887) ويعمل ويشال : DK add.
 (4888) شراب : CB om .CB and.
 (4889) يوخذ : DK
 (4890) DK om.
 (4891) رمانين : CB
 (4892) DK om.
 (4893) ويوخذ : DK
 (4894) قوام : DK
 (4895) DK om.
 (4896) CB om.
 (4897) المنفع : DK
 (4898) اربعة : DK
 (4899) ترميا : DK
 (4900) - (4900) DK om.
 (4901) CB om.
 (4902) - (4902) DK om.
 (4903) يدق : DK
 (4904) القوام : DK
 (4905) CB om.
 (4906) الجلاب : DK add.
 (4907) من : DK add.
 (4908) الدقيق : DK add.
 (4909) يوخذ : DK
 (4910) القوام : DK
 (4911) DK om.
 (4912) باكر : DK
 (4913) قوام : DK
 (4914) CB om.
 (4915) ويعمل : DK
 (4916) حار : DK
 (4917) قم البرنية : DK
 (4918) ويشال : DK
 (4919) نزله : C
 (4920) دفعوع : DK
- (4848) DK om.
 (4849) فيه : DK add.
 (4850) DK om.
 (4851) شعيره : DK
 (4852) مز : DK
 (4853) المتعاد : C
 (4854) يوخذ : DK
 (4855) قوام : DK
 (4856) ونضيف : DK
 (4857) DK om.
 (4858) الحماض : DK
 (4859) سنفر : DK
 (4860) اخلط : DK
 (4861) الانانم : C
 (4862) مسكه : DK
 (4863) بيت (#) : C ، بيت : DK
 (4864) ويس : C ، بيت : DK
 (4865) جوابيه : C ، حرايه : DK
 (4866) DK om.
 (4867) المنقى حتى (#) : C ، السفرجل : DK
 (4868) كذلك : DK add.
 (4869) CB om.
 (4870) ويضاف : DK
 (4871) المزارة : DK
 (4872) CB om.
 (4873) والهون : DK
 (4874) ويشال : DK add.
 (4875) CB om.
 (4876) جلالي : C
 (4877) يوخذ : DK
 (4878) المران (#) : C ، المزارة : DK
 (4879) البندوري : DK
 (4880) يضاف : DK
 (4881) الكرمين : DK
 (4882) الزازياح (#) : C
 (4883) كشوت : C

DK om. (4958)	القوام : DK (4921)
CB om. (4959)	شرب : DK add. CB om. (4922)
DK : ويفج (4960)	شفاق : DK (4923)
CB : النحر (4961)	مفرجل : DK (4924)
DK : الأمزجة (4962)	وسفرجل : DK (4925)
DK : وصنعت (4963)	نقي : CB add. (4926)
DK : ياخذ (4964)	اخذت : DK (4927)
المرى (#) : C (4965)	CB om. (4928)
C om. (4966)	DK : غيره (4929)
DK : التور (4967)	عقد حتى : DK (4930)
DK om. : (4968) - (4968)	قوام الجلاب : DK (4931)
CB add. : له (4969)	الغليظ : DK (4932)
C : ولحن (4970)	CB om. (4933)
DK add. : الماء (4971)	منه : DK (4934)
DK om. (4972)	DK om. (4935)
DK : غسبه (4973)	طبيب : DK (4936)
الاقاوي : C ، الاقاويه : DK ، (4974)	اوقيتان : DK (4937)
الاقاوي : CB	DK om. (4938)
DK : وهو (4975)	اعني : CB and DK (4939)
DK : قرفة (4976)	يحرك : CB and DK (4940)
مانخواه : C ، مانخواها : DK (4977)	اعني : CB and DK (4941)
DK : وفرنفل (4978)	بقصف : CB ، لقصور : DK (4942)
DK : اوينسون (4979)	C om. (4943)
DK : ثم يدق (4980)	C om. (4944)
C : شوانيز (4981)	CB om. (4945)
DK : الاترنج (4982)	طبيب : DK (4946)
ويعده (#) : C ، وتعنيها : DK (4983)	ويجيد : DK (4947)
C om. (4984)	ويرد : DK (4948)
DK add. : يستعمل عند الحاجة : (4985)	وصفته : DK (4949)
CB om. (4986)	صغار : CB (4950)
DK : المسك (4987)	بالمسكة : C and CB (4951)
DK : ويقوي (4988)	وعند انتهائه : DK (4952)
DK : الدهن (4989)	الاقاوي : C ، الاقاويه : DK (4953)
DK : المايخوليا (4990)	CB om. (4954)
DK : يوتخذ (4991)	صيني : DK add. (4955)
DK om. (4992)	يفضفه : DK (4956)
CB om. (4993)	ويرتل : DK (4957)

- (4994) نقشيرهما : CB ؛ قشورهما : DK
 (4995) وتنظيفهما : CB ؛ وتنظيفهما : DK
 (4996) عليها : DK
 (4997) في : C repeats
 (4998) يعمهما : C ؛ يغمرها : DK
 (4999) التور : DK
 (5000) سلباب (#) : C ؛ سداب : CB
 (5001) المياه : DK
 (5002) ائامى (#) : C
 (5003) ويدق : CB and DK
 (5004) يتحدو : DK
 (5005) C om.
 (5006) قوام : DK add.
 (5007) DK om.
 (5008) الاقاوى : C ؛ الاقاوى : CB ؛ الاقاويه : DK
 (5009) الزعفران : C
 (5010) CB om.
 (5011) العلية : CB
 (5012) بهما : DK
 (5013) وصنعه : DK
 (5014) تاخذ : DK
 (5015) فيقتل (#) : C
 (5016) وتنخب : DK
 (5017) DK om.
 (5018) ويترك : DK
 (5019) يغمر : C
 (5020) ويضع (#) : C
 (5021) مرتين : DK add.
 (5022) نحل : CB add.
 (5023) الاقاوى : C and DK ؛ الاقاوى : CB
 (5024) وقرنفل : DK
 (5025) وستعمل (#) : C
 (5026) وعودد (#) : C
 (5027) فانه جيد مليح : DK add.
 (5028) صفة جوارش : DK ؛ C illegible.
 (5029) الجوارشات : DK
 (5030) الله : CB ؛ الله : DK
 (5031) وينفع : DK
 (5032) البحر : CB and DK
 (5033) البحوحة : DK
 (5034) العبان : C ؛ الفبان : DK
 (5035) تردم (#) : C
 (5036) ويعمرار وينفع من : C
 (5037) ويحسن الاخلاق : DK add.
 (5038) نضافة : DK
 (5039) بالكبر (#) : C
 (5040) اكمار (#) : C
 (5041) انتهى as a transcription of : C add.
 CB's contraction of
 (5042) DK om.
 (5043) كل : DK add.
 (5044) C om.
 (5045) في : DK add.
 (5046) ويودع القرن : DK
 (5047) يخبز : DK
 (5048) ونصب : C ؛ ويعصير : DK
 (5049) يتحد : DK
 (5050) الباطن : DK
 (5051) الظاهر : DK
 (5052) ويعرك : DK
 (5053) يحله : DK
 (5054) DK om.
 (5055) وسكر : DK add.
 (5056) يتكسر : DK
 (5057) فيها : C
 (5058) ذلك : DK
 (5059) المعد : DK
 (5060) يحرك : DK
 (5061) قدره : DK add.
 (5062) الجوارشات : DK
 (5063) سارج : DK
 (5064) ويانسون : DK
 (5065) ومانحواه : DK

- DK om. (5102) | DK add. : اليه (5066)
- DK om. (5103) | DK : صفة جوارش : (5067)
- لا يبقى فيه شيء من : DK (5104) | DK om. (5068)
- المرارة : DK (5105) | زر : C (5069)
- يحلوم : C (5106) | ورد : C ، ارزاز : DK (5070)
- DK om. (5107) | DK om. (5071) - (5071)
- عصر : DK (5108) | من كل واحد مثقال اسارون وصندل (5072)
- جيد : DK (5109) | مقاصيري : CB and DK add.
- من : DK add. (5110) | ناعم : DK (5073)
- منبر (#) : C (5111) | ويرفع : DK add. (5074)
- العمل : DK (5112)' | صفة جوارش : DK (5075)
- قوامه : C (5113) | المعتبر : DK (5076)
- قوام : DK (5114) | لتسخين : C (5077)
- جيد : DK (5115) | يرتخذ : DK (5078)
- الاقاوى : C ، الاقاوى : CB ، اقاوى : DK (5116) | جوز : CB and DK (5079)
- G and CB om. DK add. marg (5117) | بوا : CB and DK (5080)
- حاجة : C (5118) | C om. (5081)
- صحاح : DK ، فيؤخذ النارج : DK (5119) | ومسك : DK (5082)
- add (5119) | مثل : DK om. C. (5083)
- DK om. (5120) | وكل : C and CB (5084)
- DK om. (5121) | الجوارشات : DK (5085)
- فيها : DK (5122) | CB om. (5086)
- DK om. (5123) | من البطن : DK add. (5087)
- C and DK : تحلوا : (5124) | ويحل : CB (5088)
- DK : المالح : (5125) | الكائين : C (5089)
- DK om. (5126) | وينعنع : DK (5090)
- الاول : DK (5127) | CB om. (5091)
- بين : DK (5128) | الجشى : C and DK (5092)
- DK om. (5129) | مجفف : C and CB (5093)
- DK om. (5130) - (5130) | من هم : DK (5094)
- اقاويه : C ، اقاويه : CB ، اقاويه : DK (5131) | ثلثون : DK (5095)
- النارجه : DK (5132) | درهم : DK (5096)
- الاقاوي : DK (5133) | DK om. (5097)
- ويدبر : DK (5134) | DK om. (5098)
- وتأخذ : DK (5135) | صبغة : CB om. DK (5099)
- الخل : C and DK ، ويرفع : DK (5136) | يوم : DK add. (5100)
- add. (5136) | DK om. (5101)

- (5174) يريب : C ؛ يدوب : DK
 (5175) CB and DK om.
 (5176) من : DK add.
 (5177) الاجفان : DK
 (5178) CB om.
 (5179) ياخذ : DK
 (5180) الاقاوى : C and DK . الاقاوى : CB
 (5181) DK om.
 (5182) DK om.
 (5183) DK om.
 (5184) عشرون : DK
 (5185) الاقاوى : C and DK ؛ الاقاوى : CB ؛
 عشرة دراهم كمون : DK add.
 (5186) ينقصر (#) : C
 (5187) قليل ثم : DK add.
 (5188) يتزل : DK
 (5189) يضاف : DK
 (5190) الاقاوى : C and DK ؛ الاقاوى : CB ؛
 ويتنف جفو جيد : DK add.
 (5191) تخلط في : DK
 (5192) الوعا : DK
 (5193) CB om.
 (5194) الخردل : C
 (5195) تنشر : DK
 (5196) ونحط : CB and DK
 (5197) فجارة : DK
 (5198) تبقي : DK
 (5199) وبعد التصفية : DK add.
 (5200) هرس : DK add.
 (5201) جيد : DK
 (5202) DK om.
 (5203) عصر : DK
 (5204) جيد : DK
 (5205) ويشال : DK
 (5206) يدخل : DK
 (5207) القوام : DK ؛ ويرمي فيه الشفاقل ولا
 تزال تحركه إلى أن يأخذ قوام : DK add.
- (5137) ويقتشر : DK
 (5138) نص (#) : C
 (5139) وعسكا : DK
 (5140) الخل : C and DK
 (5141) CB om.
 (5142) المهورل (#) : C ؛ المهورل : DK
 (5143) نصف (#) : C
 (5144) يحقق : CB
 (5145) عشرة : DK
 (5146) اثنان : DK
 (5147) DK om.
 (5148) من زنجيل : DK add.
 (5149) وينقصر : DK
 (5150) بالسبرج : C and DK
 (5151) الناطق : DK
 (5152) سمار : DK
 (5153) ويحط : CB and DK
 (5154) اراده : CB and DK
 (5155) القطف : C ؛ القصب : DK
 (5156) الاقاوى : C and DK ؛ الاقاوى : CB
 (5157) ثبت : DK
 (5158) بالسبرج : C and DK
 (5159) CB om.
 (5160) المقصوص (#) : C
 (5161) يفت (#) : C ؛ يقصر : DK
 (5162) اربعة : DK add.
 (5163) رفيع : DK
 (5164) ويخرطه : DK
 (5165) قنيه (#) : C ؛ قنانية : DK
 (5166) وينقل : C
 (5167) C and DK om.
 (5168) ومن : C
 (5169) C and DK om.
 (5170) يقدد : DK
 (5171) DK om.
 (5172) يبقى : DK
 (5173) على ما : DK

- | | |
|--|--|
| قوام : DK (5244) | على : DK (5208) |
| جيد : DK (5245) | عندك : DK (5209) |
| ويرتك : DK (5246) | واحد : DK (5210) |
| الافاوي : C and DK ؛ الافاوي : CB (5247) | مع : CB (5211) |
| CB om. (5248) | CB om. (5212) |
| ياخذ : DK (5249) | ويحتك : DK (5213) |
| البارد : C (5250) | DK om. (5214) |
| قوام : DK ؛ ويكون لكل من ورق عشرة (5251) | عصر : DK (5215) |
| مصحونه : DK add. (5252) | جيد : DK (5216) |
| DK om. (5252) | C om. (5217) |
| عقد : DK (5253) | على النار شيء يسير : DK (5218) |
| جيد : DK ؛ ويشال ويقصر : DK add. (5254) | ويأخذ : DK (5219) |
| بماء ورد : DK add. (5255) | شيء يسير : DK (5220) |
| Dk om from here until the end of (5256) | وتضيف : DK (5221) |
| the recipe. | قوام : DK (5222) |
| وزنه : C (5257) | ويرتك : DK (5223) |
| CB om. (5258) | الافاوي : C and DK ؛ الافاوي : CB (5224) |
| C om. (5259) | CB om. (5225) |
| يقطع : DK (5260) | ويحط : DK (5226) |
| وسوسه : DK add. (5261) | قوام : DK (5227) |
| DK om. (5262) | DK om. (5228) |
| DK om. (5263) | مفروك : DK (5229) |
| DK om. (5264) | قوام : DK (5230) |
| التي : DK add. (5265) | DK om. (5231) |
| للمعكله (*) : C (5266) | DK om. (5232) |
| عن : DK (5267) | الافاوي : C and DK ؛ الافاوي : CB ؛ (5233) |
| CB and DK om. (5268) | ويشال : DK add. (5234) |
| بالماء : DK om CB. (5269) | CB om. (5234) |
| ويصلقه : DK (5270) | ويصلق : DK (5235) |
| الببل : DK (5271) | ويهرس : DK (5236) |
| DK om. (5272) | DK om. (5237) |
| DK om. (5273) | عصر : DK (5238) |
| يخلط : DK (5274) | جيد : DK (5239) |
| الهون : DK (5275) | ياخذ : CB and DK. (5240) |
| القمح : DK add. (5276) | DK om. (5241) |
| يتزع : DK (5277) | المعصور : DK (5242) |
| بما : C (5278) | ياخذ : CB om. DK. (5243) |

- (5314) DK om. C. : او ليلة :
 (5315) - (5315) DK om.
 (5316) CB om.
 (5317) DK add. : يوما :
 (5318) DK : عيشه :
 (5319) DK : وملت :
 (5320) CB om.
 (5321) ملحور (#) : C ؛ ملحور : DK
 (5322) ينقل : CB and DK
 (5323) كره (#) : C ؛ كبير : DK
 (5324) فيه : DK
 (5325) جدا : DK
 (5326) ورنم : DK
 (5327) حتى : DK
 (5328) DK om.
 (5239) يمثل : C ؛ الى شفتها : DK add.
 (5330) ويكم : C ؛ الى غاية : DK add.
 (5331) DK om.
 (5332) ننع : DK
 (5333) لبمونة : DK
 (5334) وارمي : DK
 (5335) سذاب : DK
 (5336) مقطع : DK ؛ وقشر ليمون : DK add.
 (5337) DK om.
 (5338) DK om.
 (5339) يلت : DK
 (5340) ليلا : DK
 (5341) بدبس : DK
 (5342) ويستعمل : DK
 (5343) DK om.
 (5344) بارد : DK
 (5345) يعند : DK
 (5346) فنجد : C
 (5347) CB om.
 (5348) يوخذ : DK add.
 (5349) مصري : CB add.
 (5350) DK : بالمعري :
- (5279) DK om.
 (5280) ويوقد : DK
 (5281) جيد : DK
 (5282) الافاوى : C and DK ؛ الافاوى : CB
 (5283) وهو : DK
 (5284) - (5284) : وصلى الله على سيدنا محمد
 النبي الامي وعلى آله وصحبه وسلم
 تسليما : DK
 (5285) وغيره : DK add.
 (5286) ابيض : DK add.
 (5287) عمر (#) : DK om C.
 (5288) القصب : C
 (5289) وينفتح : C ؛ ويدفتح : DK
 (5290) ويدرن : DK
 (5291) البعل (#) : C
 (5292) DK om.
 (5293) ونصمى : DK
 (5294) ثابره : CB ؛ ثابره : DK
 (5295) لهيب : C
 (5296) الحولاى : DK
 (5297) المقل : DK
 (5298) DK om.
 (5299) بالمحرورين : DK
 (5300) المحمومين : DK
 (5301) CB om.
 (5302) حامض : C
 (5303) DK om.
 (5304) DK om.
 (5305) يحل : DK
 (5306) رطل سكر : DK
 (5307) خمسة أواق : DK
 (5308) ثلاثة : DK
 (5309) جر (#) : C ؛ خبزا : DK
 (5310) اكره : C
 (5311) ونفحة : C
 (5312) كران (#) : C
 (5313) DK om.

- (5388) على : C and CB
 (5389) DK om.
 (5390) DK om.
 (5391) CB : فينفع
 (5392) لسخادي (*) : C
 (5393) DK : يعطي
 (5394) DK : وقوما
 (5395) DK : فيجب
 (5396) DK : ماز
 (5397) DK : مضار
 (5398) نذكرها : CB ، يذكرها : DK
 (5399) CB om.
 (5400) CB : عصفر
 (5401) C and DK : وزنجبيل
 (5402) DK add. : جميع
 (5403) DK add. : الدقيق
 (5404) عشرة : DK ، منخولين : C add.
 (5405) صورة : C
 (5406) C om.
 (5407) على ذلك : DK
 (5408) ما : CB and DK add.
 (5409) DK : المسك
 (5410) DK : والماء ورد
 (5411) DK om.
 (5412) نحس (*) : C
 (5413) C : لوز
 (5414) DK om.
 (5415) DK om.
 (5416) DK : فانه
 (5417) CB om.
 (5418) وثلاث اواق فلفل : DK add.
 (5419) DK add. : او اكثر
 (5420) ثلاثة : DK
 (5421) C and DK. : وزنجبيل
 (5422) DK add. : جميع
 (5423) DK add. : الدقيق
 (5424) ثم تدق : DK
- (5351) رطل سفرجل مز : DK
 (5352) DK om.
 (5353) CB and DK : بالمياه
 (5354) DK : ويطرح
 (5355) DK : سنبل
 (5356) DK : ويسبر زعفران
 (5357) CB om.
 (5358) DK add. : خاص
 (5359) CB and DK om.
 (5360) ثلاثة : DK
 (5361) CB and DK om.
 (5362) DK add. : ودارصيني
 (5363) DK : سفرجل
 (5364) DK add : جميع
 (5365) C : ويصف
 (5366) DK add. : الدقيق
 (5367) DK : يحل
 (5368) ويخل : C ، ويعملهم : DK
 (5369) C om.
 (5370) جرة : C om. DK.
 (5371) C : مكانا
 (5372) C : خاليا
 (5373) ونستعمل : C
 (5374) C om.
 (5375) الكيران (*) : C
 (5376) DK : تنزل
 (5377) DK add. : ويترك يسيرا
 (5378) CB om.
 (5379) CB : اخر
 (5380) DK : شيء
 (5381) DK add. : نضيف
 (5382) DK om.
 (5383) DK : المز
 (5384) CB add. : لمن احب
 (5385) C : في الصلا (*)
 (5386) CB om. DK. : بو
 (5387) DK : زعطر

DK om. (5457)	وتخله دقا ناعما : DK add. (5425)
DK : بكرة (5458)	ويجعل : DK (5426)
DK add. : ومن الليل الى (5459)	DK om. (5427)
DK om. (5460)	DK om. (5428)
CB and DK : يحيى : (5461)	مربوطة ويجعل معه أطراف الطيب : DK (5429)
C : مناري (5462)	add. منقولين ثم يجعل معهم مقدار عشر
DK add. : تحربكا : (5463)	فصوص كعك وتصحن الجميع فس
DK add. : ويصفى : (5464)	الصلابة ويجعلهم في خرقه
DK om. (5465)	على : DK add. (5430)
DK : رابته : (5466)	ذلك : DK (5431)
DK : دقيق : (5467)	DK om. (5432)
DK : المختص : (5468)	المذوب : CB and DK (5433)
DK : حسب ما : (5469)	ويحهم : C ، وتخنم : DK ، كل كوز (5434)
DK : اعد : (5470)	بما تبقى من : DK add.
DK : لهذه : (5471)	ماء : DK (5435)
C : وما : (5472)	والمسك والمذوب : DK (5436)
C : يخير : (5473)	ساعة : DK (5437)
C : يرد : (5474)	بلا : DK (5438)
DK : ويرك : (5475)	ملي : DK (5439)
DK : بقساط : (5476)	CB and DK om. (5440)
DK : مدقوق : (5477)	CB om. (5441)
C : قطع (#) : (5478)	طيب : DK (5442)
DK : صلت : (5479)	DK om. (5443)
DK add. : ويستعمل : (5480)	رمانات : DK (5444)
CB om. (5481)	مزات : DK (5445)
DK : تقطع : (5482)	حامضات : DK (5446)
ويجعل التناع وأطراف الطيب (5483)	(5447) - (5447) : يتقان ويمصران حيا حتى يخرج
المذكورين : DK	ماؤهم ويصفوا ويصبروا في قنانية : DK
DK : الدمشقي : (5484)	DK om. (5448)
DK : ويعمل : (5485)	باقية : DK (5449)
DK : ويعمل : (5486)	طرحون (#) : C (5450)
CB : عليها : (5487)	واحدة : DK add. (5451)
DK om. (5488)	ويطرح : DK (5452)
DK om. (5489)	DK om. (5453)
DK : قنانية : (5490)	شيء : DK (5454)
DK add. : ويعمل عليه : (5491)	قليل : DK (5455)
CB om. (5492)	نصفية : DK (5456)

DK : عجبتين (5528)	DK add. : ينقى ويغسل (5493)
DK add. : ويقطع (5529)	DK : يوم (5494)
DK om. (5530)	DK add. : ويشال (5495)
DK : وفمه (5531)	DK : يوم (5496)
DK : ويوضع (5532)	DK om. (5497)
DK add. : يصبر ضاري (5533)	DK : يلبث (5498)
DK : صفة (5534)	DK om. (5499)
DK : ويحط في الكيزان ويستعمل (5535)	DK : ويلقى (5500)
DK : بمى (5536)	DK : لوربين (*) : C (5501)
DK : حراري (5537)	DK : ويتركه (5502)
DK : بنهري (5538)	C add. : السك (5503)
DK add. : دقيق ثم (5539)	DK : عودين (5504)
DK : يضاف (5540)	DK : صحاح (5505)
DK om. (5541)	DK : ثلثة (5506)
DK : يحلوا (5542)	DK om. (5507)
DK : حامض (5543)	DK add. : ويستعمل (5508)
DK : بالمعري (5544)	DK om. : (5509) - (5509)
DK add. : اي (5545)	C without diacritical & DK : وتبل (5510)
DK om. (5546)	points
DK om. (5547)	DK add. : قائلة (5511)
C om. (5548)	DK : ثلاث (5512)
C om. (5549)	DK : جزئين : C ، جزئين (5513)
DK om. (5550)	DK : كذلك (5514)
DK : وجوزة (5551)	DK om. (5515)
DK add. : وزعفران : C ، شيء يسير (5552)	DK : جميعها (5516)
DK om. (5553)	DK : وتتفطر (5517)
DK : وثلاث أواق (5554)	CB om. from here until the end (5518)
DK : وثلاث دراهم (5555)	of recipe 409 .
DK : ثلاث دراهم (5556)	DK : وقية (5519)
C and DK : وزنجبيل (5557)	DK : عشرة (5520)
DK add. : جميع (5558)	DK om. (5521)
DK add. : الدقيق (5559)	DK : وقية (5522)
DK om. (5560) - (5560)	C : وتسدب (5523)
DK : يداب (5561)	DK : راووقه (5524)
DK add. : في صلابة (5562)	DK : مرت (5525)
DK add here what is missing in. (5563)	C and DK : تفربة (5526)
5560 - 5560	DK : خميرة (5527)

يُنْبَقِل : CB and DK (5601)	ذلك : DK (5564)
يُنْبَقِل : DK om. CB. (5602)	الصرة : DK (5565)
ثم : DK add. (5603)	الخاصية : DK (5566)
تأخذ : DK (5604)	الماء ورد : DK (5567)
يشتق : CB and DK (5605)	والمسك : DK (5568)
المدقوق : DK (5606)	CB begins again here (5569)
DK om. (5607)	تتملى : DK (5570)
قوي : DK (5608)	تجعل : DK add. (5571)
يوم : DK (5609)	DK om. (5572) - (5572)
ويترك : DK (5610)	DK om. (5573)
التفل : DK (5611)	بيت : C (5574)
تنزل : DK (5612)	DK (5575) - (5575) في الماء ليلة : DK
اقاوي : C ، اقاوي : CB ، اقاوية : DK (5613)	فقد : DK (5576)
DK om. (5614)	DK om. (5577)
ورق السنبيل : DK (5615)	DK om. (5578)
وتدعه : C (5616)	DK om. (5579)
C om. (5617)	حار : CB and DK (5580)
شئت : DK (5618)	DK om. (5581)
CB om. (5619)	DK om. (5582)
ماءه : CB and DK (5620)	C om. (5583)
CB and DK om. (5621)	ثم : DK add. (5584)
او ماء : DK (5622)	يحرك : DK (5585)
ليمونة : DK (5623)	DK om. (5586)
واحدة : DK (5624)	نقبة : C (5587)
سكرًا : DK (5625)	بارد : DK (5588)
DK om. (5626)	التارنج : DK (5589)
ونوعيه : CB and DK (5627)	والترنج : DK (5590)
ويرمى : C (5628)	الشراب : DK (5591)
CB om. (5629)	CB om. (5592)
اخرى : DK (5630)	CB om. (5593)
ثم يجرس في الماء : DK add. (5631)	متقبًا : DK (5594)
بعد أن يروق ويتقع فيه حب رمان أو ماء (5632)	ينغمر : DK (5595)
ليمون الى املاء العصر : DK add. (5633)	ثم : DK add. (5596)
DK om. (5633)	بصفى : DK (5597)
بالغداة : DK (5634)	ويغمه : DK (5598)
CB om. (5635)	ويتقله : DK (5599)
كوزين : DK (5636)	يوم : DK (5600)

DK add. : شعر : (5675)	C : جلو (#) : (5637)
DK : وتصير : (5676)	DK : عليها : (5638)
DK : وتصيره : (5677)	C : ووز (#) : (5639)
DK add. : يوخذ : (5678)	DK add. : ويشرب : (5640)
DK marg. : يوضع : (5679)	CB om. : (5641)
C : ليله : (5680)	C : درهم : (5642)
DK : عليه : (5681)	C : ويدقا : (5643)
DK marg. : فعله : (5682)	DK : يكون غا : CB. يكون قليل : (5644)
DK : ثلاثة : (5683)	CB om. : (5645)
DK : ويوضعا : (5684)	DK om. : (5646)
DK : بحبه : (5685)	DK add. : ويستعمل : (5647)
DK : ويترك : (5686)	C and CB : جيد : (5648)
DK : ثلاثة : (5687)	DK om. : (5649) - (5649)
DK : وزيد : (5688)	C : حررة (#) : (5650)
DK om. : (5689)	CB : ويسير : (5651)
DK : ويترك : (5690)	CB om. : (5652)
DK add. : ويروق : (5691)	CB om. : (5653)
DK : مقدار : (5692)	DK : يئري : C ، حار : (5654)
DK om. : (5693)	CB om. : (5655)
DK : ويفرك : (5694)	C : ملهم (#) : (5656)
CB and DK om. : (5695)	DK : وعشرون : (5657)
DK add. : اخضر مقدار ليموتين : (5696)	DK : درهما : (5658)
DK : مع : (5697)	DK om. : (5659) - (5659)
DK : يوخذ : (5698)	DK om. : (5660) - (5660)
C : وتنب (#) : (5699)	DK : هادئة : (5661)
DK : ويرد : (5700)	DK : لينة : (5662)
DK : الماء : (5701)	CB and DK : المقطر : (5663)
DK : الغدا : (5702)	DK : خمر : (5664)
DK : من : (5703)	CB : يسيل : (5665)
DK : السكر فيه : (5704)	DK : لذبة : (5666)
DK : مقدار : (5705)	DK : شعير : (5667)
CB om. : (5706)	DK : تانخذ : (5668)
DK : ثلث : (5707)	DK om. : (5669)
DK : درهم : (5708)	DK : دقيقا : (5670)
DK om. : (5709) - (5709)	DK : مرخل : C ، ماجور : (5671)
DK : تلكه : (5710)	DK om. : (5672)
DK : ثلاث : (5711)	C and CB add. : والذباب : (5673)
	DK : ويسكن : (5674)

- (5748) لها قوام : DK
 (5749) يغلي : DK
 (5750) ويلقى (*) : C ، ورق : DK
 (5751) DK om.
 (5752) عمل : DK add. CB om.
 (5753) طيبة : DK add.
 (5754) والحر الشديد : DK add.
 (5755) DK om.
 (5756) يكسروا : DK
 (5757) يترك : DK
 (5758) وتصفيه : DK
 (5759) في : DK
 (5760) قدرة : DK
 (5761) ويهرس : DK
 (5762) القدرة : DK
 (5763) يعمل : DK
 (5764) نضبه : DK marg.
 (5765) كبيرة : DK
 (5766) نصف : DK
 (5767) تلج : C and DK
 (5768) أقوى : DK
 (5769) واجود : DK
 (5770) بدريته : DK
 (5771) اقاما : DK
 (5772) المزز : DK
 (5773) CB om.
 (5774) بذاح : DK
 (5775) تطلجنه : DK
 (5776) لينة : DK add.
 (5777) طبيخه : DK ، ثم تحركه بالضرب إلى أن يبرد. ثم تلقى عليه العمل وتحركه : DK add. وزيدته ماء قليل وأنت تحركه وتدوقه إلى أن ترضيك حلاوته
 (5778) واقوامه : DK
 (5779) DK om.
 (5780) ثانية : DK
 (5781) لخصله : DK
- (5712) حزمين : DK
 (5713) جميعا : DK add.
 (5714) ويتقطر : DK add.
 (5715) CB om.
 (5716) رطل : DK
 (5717) - (5717) DK om.
 (5718) وجزره : CB
 (5719) DK om.
 (5720) DK om.
 (5721) ويكون : DK
 (5722) للسافر : DK
 (5723) جرش : DK
 (5724) وينشر : DK
 (5725) ويخلط : DK
 (5726) ويسط : DK
 (5727) ثلث : DK
 (5728) طرف : DK
 (5729) وبزرة : CB ، وتذره : DK
 (5730) سكب في : DK
 (5731) ودوب : DK
 (5732) أوقية : DK
 (5733) كسر : DK
 (5734) ثومه : C and CB ، ليمونة : DK
 DK om. from here until recipe 429.
 (5735) Lacuna in C.
 (5736) - (5736) CB om.
 (5737) CB om.
 (5738) CB om.
 (5739) الرند (*) : C
 (5740) ملجيه (*) : C
 (5741) CB om.
 (5742) نافع : DK
 (5743) طيب : DK
 (5744) ناعم : DK
 (5745) يهرس : DK
 (5746) C and DK om.
 (5747) فيه : DK

the recipe	DK add. : ونعمله (5782)
DK om. (5818)	DK : نهار (5783)
DK om. (5819)	DK : ونشره (5784)
DK om. (5820)	DK : الشئوه (5785)
CB and DK : ويمقد (5821)	DK : ونشره (5786)
DK : ويرك (5822)	CB om. (5787)
C : قصرته (5823)	(5788) - (5788) اخرى لكل رطل ونصف :
DK : كفايتها (5824)	DK om. (5789) - (5789)
DK om. (5825)	C : (#) فيقا (5790)
C and CB om. (5826)	C : (#) رقي (5791)
DK om. (5827)	DK : تقلبه (5792)
DK marg. : رطل (5828)	DK : زاد (5793)
DK add. : من (5829)	DK : عونها (5794)
DK : هذا (5830)	DK : خرجي (5795)
DK om. (5831)	DK : منقوص (5796)
DK : النصف منها (5832)	DK add. : اثر (5797)
DK : مفروك (5833)	DK om. (5798)
DK : والنصف (5834)	DK : فيه (5799)
DK : التومية (5835)	C : كسر (5800)
DK : تحل (5836)	DK om. (5801)
DK om. (5837)	DK om. (5802)
DK : فيه (5838)	وماء ورد ومسك ويكثر أطراف الطيب : (5803)
DK : دارية (5839)	DK add.
DK om. (5840)	DK : دافي (5804)
DK : (5841) - (5841) والله التويق : DK	يبيض : DK (5805)
DK : (5842) - (5842) الذباب وماورد قليل : DK	وهو : DK (5806)
C : البنوفر (5843)	DK : الماء المدبر (5807)
DK om. (5844)	DK om. (5808)
DK : ينفع (5845)	DK : يعبر (#) : C (5809)
DK om. (5846)	DK : جف (5810)
DK om. (5847)	DK : عني (5811)
CB om. (5848)	DK add. : ناضجا (5812)
DK om. (5849)	DK om. (5813) - (5813)
CB and DK add. : ومسك (5850)	DK : ذكرنا أو لا (5814)
DK add. : ونعناع (5851)	ويرد ما : C (5815)
DK om. (5852) - (5852)	CB and DK : يصير (5816)
CB : النقل (5853)	DK om from here until the end of. (5817)

DK add.	CB om.	(5854)
DK om.	محشوا : C	(5855)
DK om.	وتلق : DK	(5856)
DK : ثلث	DK om.	(5857)
DK add. : جروي	DK om C : نصيبيني	(5858)
C : قد	DK om.	(5859)
DK : نضيف	DK : بالزعفران	(5860)
DK : باقية	C : حبه	(5861)
DK : تصنع	DK om. (5862) -	(5862)
DK add. : شعر	DK : الاصبين	(5863)
برنية : CB and DK : مغربي أو :	DK : الخرقه	(5864)
DK add.	DK : وتترله	(5865)
DK om.	وتمى : CB and DK	(5866)
DK om.	DK add. : وهو	(5867)
DK add. : وتبرد	DK om. (5868) -	(5868)
DK : ويبث	DK : نضيفه	(5869)
فان اردت تقديمها : DK	DK : عليها	(5870)
سلودان : C : مسكردان : DK	C om.	(5871)
صفة : CB om DK.	DK : وسد	(5872)
DK : اخرى	DK : ثم	(5873)
CB and DK om.	DK : تونجذ	(5874)
DK : عليه	DK : راس البرنية	(5875)
DK : شيء	DK : ابيض	(5876)
DK : يحليه	DK : نضيفه	(5877)
DK add. : وزن	DK : وتدقوها	(5878)
DK om.	DK : دق	(5879)
DK add. : ونعناع	DK om.	(5880)
DK : يتدك	DK : السكر	(5881)
CB om.	DK : قدرة	(5882)
DK add. : وتنشفها	DK add. : ان شاء الله تعالى	(5883)
DK : تعله	DK : صفة نوع	(5884)
على : DK : هذا : CB and DK add.	DK om.	(5885)
DK : وتبخره	DK om.	(5886)
DK add. : وتخلبه : DK : عليه قدر :	DK : الورد	(5887)
DK : ويشق	DK om. (5888) -	(5888)
DK and CB : فيجمل	DK : ما أوقبتين	(5889)
العشا : DK : ويخرج : DK add.	ماء لكل رطل وأربع أواق : CB and	(5890)

DK add. : اليه (5950)	CB om. DK : صفة (5926)
DK : صفة صلص (5951)	DK : اخرى (5927)
DK : البقدونس (5952)	DK add. : لا (5928)
DK : زعفران (5953)	DK : يبقى فيه (5929)
CB om. DK om. recipe no. 443 (5954)	DK : رملا (5930)
DK : ونوم (5955)	DK : الشمس (5931)
CB om. (5956)	. From here to the end of the recipe (5932)
DK : قوت (5957)	DK is as follows: ماء لسان ثور شامي
CB and DK om. (5958)	وماء ورد شامي ونعناع وكبد الشمس فيه
DK : خمران (5959)	فاذا نفع يبخر له البرنية بعود وعنبر ويرص
DK : جماجم (5960)	ذلك الشمس في تلك البرنية أو قدح
DK : ناعم (5961)	صيني ويضاف على مائه المذكور من
DK : مدقوق (5962)	السكر يقدر الحاجة والماورد الممسك
DK : يجماجم (5963)	ويبيت الى الغذاء ويستعمل فانه اطيب من
DK : حيث (5964)	كل شيء يتنقل به وان نصفته من نواه
DK add. : نزوله (5965)	وعملت عوض كل نواة لوزة جاء مليح
CB om. (5966)	وينجز احسن من قمر الدين
DK : جماجم (5967)	CB om. (5933)
DK : وقليل (5968)	CB : ممسك (5934)
DK : زر (5969)	C : غيره (5935)
C add. : أطراف طيب وقليل (5970)	C : فخمرة (5936)
DK om. (5971)	CB add. : ومسك (5937)
DK add. : وشال (5972)	Here DK gives two other recipes (5938)
CB om. (5973)	which are shporer versions of no
CB and DK om. (5974)	440 and 439.
DK : وسبعة : CB : وسبع (5975)	C om. CB marg. (5939) - (5939)
DK : أواق (5976)	DK : صفة (5940)
DK : مدقوق (5977)	DK : دواء (5941)
DK : يختلطا (5978)	CB om. (5942)
DK om. (5979)	DK om. (5943)
DK : عوده (5980)	DK : مترهج (5944)
DK : شي (5981)	C : (#) (5945)
DK : يسير (5982)	جلدن (#) : C : جوب : DK (5946)
CB and DK : تتخذ (5983)	فان أردته خاص يستخرج بخل خمر (5947)
DK : يجماجم (5984)	ويشعل على النار ويثلى : DK add. (5948)
DK om. (5985)	C : بدرق (5948)
DK add. : ويخلط (5986)	بقرق حماحم ريحان : DK om. (5949)

- DK : صفة حب : (6024)
 C and CB : ولاصحاب : (6025)
 DK : السنوفر : (6026)
 DK add .marg. : التور : (6027)
 DK om. : (6028)
 DK : لان : (6029)
 DK om. : (6030)
 DK om. : (6031)
 CB om. : (6032)
 DK : ويفرك : (6033)
 DK : ويحركه : (6034)
 DK om. : (6035)
 DK add. : ويغير الاناء : (6036)
 marg
 (6037 - 6037) : وعود ثلاث مرات ويستعمل :
 DK
 a 452 .recipes no .DK om .CB om. : (6038)
 453 nd
 CB : فمين : (6039)
 CB : يوخذ : (6040)
 CB : شميره : (6041)
 CB om. : (6042)
 DK : العاده : (6043)
 DK : ولفه : (6044)
 CB and DK : قدرة : (6045)
 DK om. : (6046) - (6046)
 DK add. : الجلاب : (6047)
 DK : سنبل : (6048)
 DK : وتبل : (6049)
 DK add. : يوا : (6050)
 DK : وتضربه : (6051)
 DK : فيه : (6052)
 (6053 - 6053) : ساعة وتعمل المعمول فيها إلى
 وقت الحاجة : DK
 CB om. : DK om. recipe no. 455 : (6054)
 CB om. : (6055)
 DK : خمس : (6056)
- CB om. : (5987)
 بزنج (*) : C : (5988)
 حمصه : C : (5989)
 DK om. C : سعرا : (5990)
 DK : نور : (5991)
 C om. DK. : نوfer : (5992)
 DK om. C. : للج : (5993)
 DK : فانه : (5994)
 C om. (5995) - (5995)
 DK : عليها : (5996)
 DK om. : (5997)
 DK om. : (5998)
 DK : الكنان : (5999)
 DK add. : يعمل به مثل : (6000)
 DK : التارنج : (6001)
 DK : فانه : (6002)
 DK : غابة : (6003)
 CB om. : (6004)
 DK : مطن : (6005)
 DK : ثوبله : (6006)
 DK : ويقيب : (6007)
 DK : الاحمر : (6008)
 DK om. : (6009)
 DK om. : (6010)
 DK : يركض : (6011)
 DK : عليها : (6012)
 C : للذي : (6013)
 C : ما : (6014)
 DK : وتطف : (6015)
 DK : ويحل : (6016)
 C : تخليه : (6017)
 DK : اللعقات : C : اللفوقات : DK : (6018)
 DK : باوقبين : (6019)
 DK om. : (6020)
 DK : وقية : (6021)
 DK add. : طرية : (6022)
 See Appendix no. 40. : (6023)

CB om. (6090)	لسان : C (6057)
DK : اخرى (6091)	C om. (6058)
DK : التارنج (6092)	قرون (#) : C ؛ قروب : DK (6059)
C : حمصه (#) : C (6093)	درهمين : DK سعد كوفي وصندل (6060)
DK : سقراصى (6094)	مقاصيري من كل واحد درهم : DK add. (6061)
DK om. (6095)	بخمر (#) : C ؛ بحم : DK ؛ بحمر : CB (6062)
وماء اللسان : CB add. ؛ وماء لسان (6096)	وجد نار : C ؛ وجليا : DK (6063)
تور : DK add. (6097)	درهمين : DK (6064)
البونفر : C. : DK om. (6098)	سعد كوفي هال وسنبل وحطب قرنفل من كل واحد : DK add. (6065)
ويبلغ : DK (6099)	قرفة ومصطكاه من كل واحد ثمن درهم : DK add. (6066)
فانه غاية وان جعلت على هذه الصفة سذاب وقليل من أطراف الغليب : DK (6067)	DK om. (6068)
add. (cf. 116 v.) ويغلى عليه فانه مليح والكباد كذلك يعمل به مثل التارنج فانه غاية. صفة لعوق ينفع الغثيان يعمل كالصفة الاولى المقدم ذكرها (6100)	DK om. (6069)
CB and DK om. (6101)	DK : نمرة : DK (6070)
DK om. (6102)	يدق : DK (6071)
من : DK (6103)	DK om. (6072)
ويطبخ : DK (6104)	كان : DK (6073)
ناعم : DK (6105)	ما هو وانه : DK (6074)
غليان : DK (6106)	رطلا : DK (6075)
جيد : DK (6107)	هندي : DK (6076)
بالزيت : DK add. (6108)	التمر هندي : DK add. (6077)
التناع ويتزل عن النار : CB and DK add. (6109)	يحلى : C (6078)
الأفاوى : CB ؛ الأفاوى : C ؛ الأفاوية : DK (6110)	ماء : DK add. (6079)
DK om. : (6110) - (6111)	ولك يسر : DK (6080)
DK om. (6112)	عليه : DK (6081)
ويخلط : CB and DK. (6113)	ووزن : DK (6082)
الزيت : C and DK (6114)	ويرفع : DK add. (6083)
DK om. (6115)	فانه غاية : DK add. (6084)
DK om. (6116)	CB om. (6085)
DK om. (6117)	مستخرج : DK (6086)
بأربعة : DK (6118)	مشقوق : DK (6087)
يخلطوا : CB ؛ يخلط : DK (6119)	اللفوف : DK (6088)
	لمن هو : DK add. (6089)

جبرن حجر : DK (6156)	واعصر : DK (6119)
ويعمل : DK (6157)	نصف : DK add. (6120)
ودق : DK add. (6158)	القافلي : C (6121)
ويدق ناعم : DK (6159)	مثله : CB، وربع درهم : DK (6122)
دمشقي : DK (6160)	ويرفع ملبح جدا : DK (6123)
النسر (*) : CB illegible C. (6161)	CB om. (6124)
CB om. (6162)	DK om. (6125)
اخرى : DK (6163)	الراس : DK add. (6126)
عجمه : DK marg. (6164)	من : CB and DK add. (6127)
دفعات : DK (6165)	المشال : C (6128)
شيتا : DK (6166)	ان بكير : C (6129)
C om. (6167)	يمرس : DK (6130)
C om. (6168)	DK om. (6131)
قطرمر (*) : C (6169)	ويعلق : DK (6132)
ساف : CB and DK (6170)	وثلاث : DK (6133)
ساف : CB and DK (6171)	عقبدا : DK، CB illegible (6134)
القطرمر : DK (6172)	DK om. (6135)
على : DK (6173)	ينعقد : DK (6136)
C om. (6174)	فيه : DK (6137)
على : DK om. C. (6175)	DK om. (6138) - (6138)
C om. (6176) - (6176)	لوقت الحاجة : DK add. (6139)
نصلبني : DK (6177)	جماجم : DK (6140)
زمان : DK (6178)	CB om. (6141)
CB om. (6179)	اخرى : DK (6142)
اخرى : DK (6180)	جماجم : DK (6143)
الساقة : DK (6181)	ويهرس : DK (6144)
ساقية : DK (6182)	العنبر : C (6145)
سارج : DK (6183)	ويتزل : DK add. (6146)
يُعمل : C (6184)	ويشال : DK (6147)
DK om. (6185)	DK om. (6148)
DK om. (6186)	DK om. (6149)
صفة أخرى : DK (6187)	CB om. (6150)
حوراني : DK (6188)	DK om. (6151)
صفة أخرى : DK (6189)	غسل : C (6152)
حوراني : C، اسود : DK (6190)	من العشاء إلى بكرة : DK (6153)
اليه : DK add. (6191)	من الخل : DK (6154)
وكذلك : DK add. (6192)	الهون : DK (6155)

- (6230) وطلع : DK
 (6231) مز : CB، مر طعمه : DK
 (6232) DK om.
 (6233) DK om.
 (6234) DK om.
 (6235) C : الجوز :
 (6236) C : المدقوق :
 (6237) DK : فانما :
 (6238) DK : يخرج :
 (6239) DK : الزبد والرغوة من الضرب :
 (6240) C : وكثر :
 (6241) C : بزيت :
 (6242) DK : او سكر :
 (6243) DK : ما :
 (6244) DK : يرد لك :
 (6245) DK add. : ان شاء الله تعالى :
 (6246) DK : صفة أخرى :
 (6247) C : تنجل :
 (6248) C : نمه (*) :
 (6249) C om.
 (6250) C om.
 (6251) DK : حر :
 (6252) DK : برهن :
 (6253) DK : ويصنع :
 (6254) DK : ويعمل :
 (6255) DK add. : رطل سكر وربع :
 (6256) DK : وتصنع :
 (6257) DK : ساكرجة : See Appendix no. 41.
 (6258) DK : ساع :
 (6259) DK : وماء الكراث :
 (6260) DK : وماء كرفسة :
 (6261) DK : خضراء :
 (6262) DK : الزيت :
 (6263) C : يصبح :
 (6264) DK om.
 (6265) DK om.
 (6266) DK : خريرة :
- (6193) DK : العسل :
 (6194) - (6194) DK om.
 (6195) DK : ويترك :
 (6196) DK : على :
 (6197) C : واوقيتين :
 (6198) DK : يقوموا :
 (6199) DK : ويدقوا :
 (6200) DK : شم :
 (6201) DK : ذلك :
 (6202) DK : والخريف :
 (6203) DK : تضاف ما :
 (6204) C : سوس :
 (6205) DK : يلق : C، يدق : CB and DK
 (6206) DK : الهون :
 (6207) DK : تعذر : CB and DK
 (6208) DK om. :
 (6209) DK : يدق :
 (6210) C om. :
 (6211) DK add. : ثم :
 (6212) DK : صب :
 (6213) DK : ونصفه :
 (6214) DK add. : شعر :
 (6215) DK : الزبدة :
 (6216) DK om. :
 (6217) DK : شي :
 (6218) DK : بدقين :
 (6219) DK : بخل وسكر :
 (6220) DK : تدق :
 (6221) DK : ولم :
 (6222) DK : ترل :
 (6223) DK : فاعمده :
 (6224) DK : فالتقط : CB and DK
 (6225) DK : يعلوه : CB and DK
 (6226) DK : الزبد :
 (6227) DK : طنور :
 (6228) DK : زيادا :
 (6229) DK : مرة :

DK om. (6304)	DK om. (6267)
DK om. (6305)	احدان (#) : C، انحصار : DK (6268)
مدقوقة : DK، ايضاً : DK add. (6306)	ورعرق : DK (6269)
رتبة : DK (6307)	CB and DK om. (6270)
وينضج : DK (6308)	ثلاث : DK، يلب : CB (6271)
ويصير : DK (6309)	طيب : DK add. (6272)
على : DK (6310)	ومصلح : DK (6273)
المقصور : DK (6311)	استان : C، واشتان : DK (6274)
فانه : DK (6312)	نوم : DK (6275)
الذ : DK (6313)	مهروسة : DK (6276)
CB om. (6314)	DK om. (6277)
اخرى : DK (6315)	DK om. (6278)
يفقع : DK (6316)	ونحمر (#) : C (6279)
منقوع : DK (6317)	حمر (#) : C (6280)
اشتان : DK (6318)	صب : DK (6281)
نوم : DK (6319)	يسكب : DK (6282)
الأيزار : C (6320)	DK om. (6283)
واليانسون : DK (6321)	بخور : DK (6284)
الأيزار : CB and DK (6322)	نفع : DK (6285)
الاميان (#) : C، المياه : DK (6323)	منه : DK (6286)
قنانية : DK (6324)	المعصرة (#) : C (6287)
الكسفوع : DK (6325)	قنانية : DK (6288)
الخنصرة : DK (6326)	بالغا : DK (6289)
ضيفه : DK (6327)	تسوي : DK (6290)
الى : CB (6328)	عليه : DK add. (6291)
وانزكه : DK (6329)	قنانية : DK (6292)
وقدمه : DK (6330)	زعطر : DK (6293)
CB om. (6331)	تعمره : C، تعمله : DK (6294)
اخرى : DK (6332)	CB om. (6295)
والزعطر : DK (6333)	اخرى : DK (6296)
DK om. (6334)	بالخردل : C and CB (6297)
مدقوقين : DK (6335)	ويصير : DK (6298)
DK om. (6336)	يقلع : CB and DK (6299)
ويصير : DK (6337)	مغل : DK (6300)
قدر راحتك قد : DK (6338)	فيه : DK (6301)
قطعت : DK (6339)	جاري : CB، حسب : DK (6302)
بحم : DK (6340)	عليه : DK (6303)

DK add. : صباغ : (6376)	DK : صفور : (6341)
DK : اخرى : (6377)	DK : ذلك : (6342)
CB and DK om. (6378)	C : الاعصا (*) : (6343)
DK : زعفر : (6379)	DK : وبترك : (6344)
DK : نعناع : (6380)	DK : خاص : (6345)
CB om. (6381)	DK : عصي : (6346)
DK add. : اخر : (6382)	DK : قسنوا : (6347)
C and CB : صدر : (6383)	DK : طرْحون : C : طيب : (6348)
C om. (6384)	CB : ملوق : (6349)
DK : نصف : (6385)	DK : بسطا : (6350)
DK : يصحن : (6386)	DK : اعني : CB : اعين : (6351)
DK : رومي : C : ورمي : (6387)	CB om. (6352)
DK : عليه : (6388)	DK : اخرى : (6353)
DK om. (6389)	DK : يتداوم : (6354)
DK om. (6390)	DK add. : الطعام : (6355)
DK : بالسك : (6391)	DK : أو في ناب : (6356)
DK om. (6392)	C without diacritical : DK : ويرسب : (6357)
CB om. (6393)	points
DK : اخرى : (6394)	DK : رغو : (6358)
DK : ودرهم : (6395)	DK : الطيب : (6359)
C : ونخواه : (6396)	DK : ولباب : (6360)
DK : وخروب : C : محرون : CB : يحروت : (6397)	DK : ويعمل : (6361)
DK	DK : ويفظوا : (6362)
DK : السمعور : C : السفنور : (6398)	DK : بلس : (6363)
DK : درهمين : (6399)	DK : ويخلع : (6364)
DK : يسحقوا : (6400)	DK : ويقدم : (6365)
DK om. (6401)	DK : صباغ : CB : صفو صباغ : (6366)
DK : يصنع : (6402)	DK : فيها : C : في زب : (6367)
DK om. (6403)	DK : توم : (6368)
CB om. (6404)	DK add. : بخل : (6369)
DK : اخرى : (6405)	DK : زعفر : (6370)
DK : مقر : (6406)	CB and : وخروب (*) : C : محروب : (6371)
DK : وزعفر : (6407)	DK
DK om. (6408)	DK : انسون : (6372)
DK : الأسير : (6409)	C : يحط : (6373)
C : عار : (6410)	DK : عليه : (6374)
DK : ويصنع : (6411)	DK om. (6375)

DK om. (6448)	DK : معه (6412)
DK om. (6449)	CB om. (6413)
DK لغمره : (6450)	DK اخرى : (6414)
DK نبح : (6451)	CB وخذ : (6415)
DK ويلقى : (6452)	C om. (6416)
DK وحقوا : (6453)	DK om. (6417)
DK om. (6454)	C وقل : (6418)
DK om. (6455)	DK وماء : (6419)
DK جورقة : (6456)	DK add. اخرى : (6420)
DK add. استخرجه : DK ؛ بها : (6457)	DK الجشا : (6421)
DK om. (6458)	DK add. ثم يوتخذ : (6422)
DK نسا : (6459)	DK رطل : (6423)
DK الجوز ؛ واصل فيه جر راند : DK (6460)	DK om. - (6424) (6424)
DK مدقوقا : (6461)	CB يماث : (6425)
C سد (#) : (6462)	CB امانة : (6426)
DK يياضه (#) : C ؛ لياحة : DK (6463)	C على : (6427)
DK عذوبه : (6464)	C and CB سكرجة : (6428)
CB om. (6465)	DK add. وورق : (6429)
DK اخرى : (6466)	DK درهمين : (6430)
DK ملح : (6467)	DK صق : (6431)
DK add. العجين : (6468)	DK حيث : (6432)
CB and DK عجنه : (6469)	DK اجعل : (6433)
DK يابس : (6470)	CB om. (6434)
DK ويلبس : (6471)	DK اخرى : (6435)
DK om. (6472)	CB and DK يدقا : (6436)
DK حار : (6473)	DK and CB ؛ نخل : DK (6437)
DK breaks off here and 141 v. (6474)	add.
connoious at C	DK جيد : (6438)
CB add. ثم : (6475)	DK om. (6439)
C ويكن : (6476)	DK يتخمرو : (6440)
C يرغى : (6477)	DK om. (6441)
CB عليها : (6478)	C اخذ : (6442)
C without diacritical points (6479)	DK ادفعه : (6443)
C breaks off here and continues (6480)	C يستعمله : (6444)
at recipe no. 489.	DK add. اخر ؛ CB ؛ اخرى : (6445)
Lacuna in CB (6481)	DK اردنه : (6446)
CB قد : (6482)	DK om. (6447)

C : الزيت	(6520)
C om.	(6521)
C : يرخد	(6522)
C om. : (6523) -	(6523)
CB add. : واحد	(6524)
CB add. : وعود سذاب	(6525)
CB add. : ويهدى	(6526)
CB om.	(6527)
C : التوم	(6528)
C : أو رطلين	(6529)
C : (6530) - ونصف رطل	(6530)
C : بله	(6531)
C : أيام	(6532)
CB : ضفته	(6533)
CB : ونشقه	(6534)
CB : برنية	(6535)
C add. : أو	(6536)
CB : يوما	(6537)
C : ويقوم	(6538)
CB : فيسط	(6539)
C : عينه (*)	(6540)
CB om.	(6541)
CB : معه	(6542)
CB : حصا	(6543)
C : حل (*)	(6544)
CB om.	(6545)
CB : محمصتين	(6546)
CB : مدققتين	(6547)
Lacuna in CB.	(6548)
CB : يجبل	(6549)
CB : طيا	(6550)
CB om.	(6551)
CB : ويتزل	(6552)
C : وخفقه	(6553)
C : ويكر	(6554)
C : كالغص	(6555)
CB : يتزل	(6556)

Lacuna in CB	(6483)
C resumes here	(6484)
Lacuna in C.	(6485)
C om.	(6486)
C om.	(6487)
C : ويقل (*)	(6488)
C : المصلص (*)	(6489)
C : المصلص	(6490)
C : يمزوجة	(6491)
C : اليوم	(6492)
C : المرصا (*)	(6493)
C : المزب (*)	(6494)
CB om.	(6495)
C : وه	(6496)
C : بعدونس	(6497)
C : ومثل	(6498)
C om. : (6499) -	(6499)
CB add. : زجاج	(6500)
C : المدائدة	(6501)
C : افاري : CB : افاري	(6502)
C and CB : مقو	(6503)
C and CB : مقو	(6504)
CB : مطفى	(6505)
C : لهيه (*)	(6506)
C : الودا	(6507)
CB : يستعمل	(6508)
CB : له	(6509)
CB om.	(6510)
CB : اخر	(6511)
C om. : (6512) -	(6512)
CB : يجبلوا	(6513)
CB om.	(6514)
C : المهلوح	(6515)
C : المسلوط	(6516)
C : يرجعا مخا	(6517)
C om.	(6518)
CB : نمرس	(6519)

C om. (6592)	CB om. (6557)
CB om. (6593)	CB : زريعه (6558)
C om. (6594)	CB : فيشره (6559)
C : هم (6595)	C : كباي (6560)
C : واحلا (6596)	Sic in C and CB. (6561)
C : ويحط (6597)	C om. (6562)
C : خران (6598)	C : الثقب (6563)
C : (*) وفذك (6599)	C : كل (6564)
CB without diacritical : (*) مسغب (6600)	C : في (6565)
points C	C : ويحط (6566)
CB om. (6601)	C : ويخل (6567)
CB om. (6602)	C : رده (6568)
CB : الشماز (6603)	CB om. (6569)
CB : الشماز (6604)	C : والكبير (6570)
CB : الشماز (6605)	CB : الناس (6571)
CB om. (6606)	CB om. (6572)
CB add. : نظيف (6607)	C : ويضرب (6573)
Lacuna in CB (6608)	C : واخذون (6574)
CB : ونفر (6609)	Sic in CB. CB : العاسي (6575)
C : مقدم (6610)	Possibly
C : وتغيبها (6611)	CB : فلو (6576)
CB om. (6612)	CB : خبرت (6577)
CB om. (6613)	C : كثيرا (6578)
C : يصلص (6614)	C : (*) المسكه (6579)
C : نوم (6615)	CB : الاشنيه (6580)
CB om. (6616)	CB without : (*) السحانير (6581)
C : زعتر (6617)	diacritical points C
CB om. (6618)	C om. (6582)
CB : يقطع (6619)	C : (*) حدار (6583)
C : لتركمانى (6620)	CB om. (6584)
C om. : (6621) - (6621)	C om. (6585)
CB om. (6622)	C and CB : سرار (6586)
C and CB : يحس (6623)	C without diacritical points (6587)
C : الحشيش (6624)	CB : ويترل (6588)
C : حفصر (6625)	C : (*) امصا (6589)
CB om. (6626)	CB om. (6590)
C om. (6627)	C om. (6591)

- (6665) محللا : C
 (6666) CB om.
 (6667) CB om.
 (6668) ويدخل : C
 (6669) C om.
 (6670) خاترا : CB ، فاترا : C
 (6671) شرائق : C
 (6672) ونجعله : CB
 (6673) غمر : C
 (6674) صنف : CB
 (6675) يبنى : CB
 (6676) يبنى : CB
 (6677) المعاسي (#) : C
 (6678) الصغيرة : CB
 (6679) سري (#) : C
 (6680) القصعة : C
 (6681) وكراويا وأطراف مليب وثوم مدقوق :
 C add.
 (6682) لسه (#) : C
 (6683) يجعله : CB
 (6684) CB om.
 (6685) ويعصفي : CB
 (6686) شرائق : C
 (6687) ثوم : C
 (6688) ازرق : CB
 (6689) C without diacritical points.
 (6690) CB om.
 (6691) CB om.
 (6692) اخر : CB
 (6693) CB om.
 (6694) ويحرق : C
 (6695) العرفة : C
 (6696) تكثر : C
 (6697) مكا : C
 (6698) CB om.
 (6699) اخر : CB
 (6700) اعلمه (#) : C
- (6628) See Appendix no. 42.
 (6629) ويدر (#) : C
 (6630) CB om.
 (6631) CB om.
 (6632) تحميفس : CB
 (6633) CB om.
 (6634) ويترد (#) : C
 (6635) يغور ثم يغور : C add.
 (6636) الحناد : C
 (6637) ويخذ : CB
 (6638) See Appendix no. 43.
 (6639) وغير : C
 (6640) C om.
 (6641) ريقله : C
 (6642) يرى : C
 (6643) وزعفران : C
 (6644) C om.
 (6645) ويتزل : CB
 (6646) CB om.
 (6647) ويشال من الدست : CB add.
 (6648) كانك : C
 (6649) ولذلك : C
 (6650) فانا : C
 (6651) لسه (#) : C
 (6652) فما : C
 (6653) C om.
 (6654) ليدبل : C
 (6655) بسمه : C
 (6656) C om.
 (6657) CB om.
 (6658) C om.
 (6659) CB om.
 (6660) - (6660) C om.
 (6661) C om.
 (6662) محللا : C
 (6663) CB om.
 (6664) صغير : C

CB : بحجة (6738)	CB om. (6701)
CB om. (6739)	C : العنق (*) (6702)
CB om. (6740)	CB : اخر (6703)
C : النضج (6741)	C : يخرج (6704)
CB om. (6742)	CB : اخر (6705)
CB : فبتع (6743)	والا قاي : CB ، والا قاي : C (6706)
C : الريح (6744)	C : صبه (6707)
C : فيقطف (6745)	CB om. (6708)
C : جزاء (6746)	CB om. (6709)
C om. (6747)	C : اخري (6710)
CB : الطيبة (6748)	C : بالخمر (6711)
CB om. (6749)	CB : عركا جيدا (6712)
CB : يفسخ (6750)	C : حسمه (*) (6713)
CB om. (6751)	C : ويحرك (6714)
CB add. : مطيب (6752)	CB om. (6715)
CB : وتدقه (6753)	C : طولا (6716)
CB : لا (6754)	C : ثلاثة (6717)
C : ويدر (6755)	C : ويصير (*) (6718)
C : بالسرج (6756)	C : القمامات (6719)
CB : ذكرنا (6757)	C : المكلس (6720)
C : يكون (6758)	C : يطنى (6721)
C : النوم (6759)	CB : جيدا (6722)
C om. (6760)	CB om. (6723)
CB om. (6761)	CB add. : تلك (6724)
CB om. (6762)	CB : فتقلب (6725)
CB : مطيب (6763)	C : عشرة (6726)
CB : الكبيرة (6764)	C : ملح (6727)
C : السرج (6765)	CB om. (6728)
C om. (6766) - (6766)	C : الضرنات (6729)
وقت عليه وتخلطه بعضه في بعض وترفعه (6767)	CB om. (6730)
C add. : الى (6768)	C : والرمال (6731)
CB om. (6768)	C om. (6732)
CB add. : مرارته ، وان : (6769)	CB : صنف (6733)
CB om. C. : (*) : (6770)	CB : الصليب (6734)
C : جودتها (*) : (6771)	CB : تغريل (6735)
C om. (6772)	CB om. (6736)
C : سبرج (6773)	CB add. : اسود : C ، (*) : (3737)

- DK : صحيح (6808)
- DK om. (6809)
- CB om. (6810)
- Sic in C and CB. DK : شكل (6811)
- Sic in C and CB. DK om. (6812)
- DK : حوار الملوك : (6813)
- CK om. (6814)
- G : سواير (#) : (6815)
- DK : بالسبرج : (6816)
- DK : يمس : (6817)
- DK : يعمل : (6818)
- DK om. (6819)
- CB : محلى : (6820)
- DK : مدقوق غير ناعم ولا تمس : (6821)
- DK add. : كما يشال من الطاجن : (6822)
- DK : بابا : (6823)
- See Appendix no.46. DK : ويستعمل (6824)
- CB om. DK om. recipe 577. (6825)
- G : شونير : (6826)
- CB(87r)ends here; there are three more pages at the end of the ms., in a very fragmentary state. (6827)
- CB om. (6828)
- CB add. : الصغار : (6829)
- Lacuna in CB. C : بابونه (#) : (6830)
- CB om. (6831)
- C : يتخلل : (6832)
- C : يشفق : (6833)
- C : بشقان : (6834)
- C : الشقان : (6835)
- C : كالعصرية : (6836)
- C : ويغلس : (6837)
- Illegible in CB. C : وعابته (#) : (6838)
- DK (114 r) begins again here. (6839)
- DK om. (6840)
- C : الريحان : (6841)
- DK : وقليل ننع : (6842)
- G : وتراب : (6774)
- C om. (6775)
- G : يغطى : (6776)
- C repeats : سسم : (6777)
- C : سيرج : (6778)
- C : سكر (#) : (6779)
- CB om. (6780)
- C : وينقل : (6781)
- CB : جف : (6782)
- CB : اخر : (6783)
- C : قطع مر : (6784)
- C : ويصف : (6785)
- CB : اخر : (6786)
- C : وينلى : (6787)
- CB om. (6788)
- C : نفس (#) : (6789)
- C : المنور : (6790)
- CB : يتلى : (6791)
- CB : بدوحله : (6792)
- CB : وازدت (#) : C : ورده : (6793)
- CB add. : فملك : (6794)
- CB : اطراف : (6795)
- C adds here the first part of recipe 579. (6796)
- Recipes 575 to 579 are found in the final pages of CB(85v-87r) but only partly in DK.
- CB om. (6797)
- DK add. : الجوز : (6798)
- DK : الذي : (6799)
- DK : ما : (6800)
- DK : عقد : (6801)
- C : بلسان : (6802)
- DK add. : بالكين : (6803)
- DK : وينى : (6804)
- DK : كثيرا : (6805)
- DK : ابرار : (6806)
- DK : وتوم : (6807)

ويبقى : DK (6879)	وعرق سذاب : DK (6843)
صفة أخرى : DK (6880)	Lacuna in C. (6844)
عنه القشر المنحل عنه : DK add. (6881)	DK om. (6845)
ويتعمل : DK (6882)	يوجد : DK (6846)
ظل : DK (6883)	مرص : C ، ولا زهر : DK (6847)
الماء : DK add. (6884)	DK om. (6848)
عشرين : CB (6885)	عسره : DK (6849)
DK om. : (6886) - (6886)	فانه : DK (6850)
الحه (=) : C (6887)	ووصف (=) : C (6851)
ويقشر : DK (6888)	صفة بصل : DK Lacuna in C. (6852)
CB om. (6889)	DK om. (6853)
DK om. (6890)	لسافله (=) : C ، وهو يوضع العروق (6854)
يموس : DK (6891)	منه : DK add. (6855)
الكبير : DK (6892)	يضع : DK (6855)
DK om. (6893)	فندرة : DK (6856)
بشرط : DK (6894)	بعير : DK (6857)
DK om. (6895)	ثم : DK add. (6858)
C om. (6896)	ويبقى : C ، ثم يلقى : DK (6859)
معمول : DK add. (6897)	ويغليه : DK (6860)
DK om. (6898)	لتخرجه : DK (6861)
DK om. (6899)	وتجعله : DK (6862)
زعطر مدقوق : DK (6900)	في : DK (6863)
ولركر : C (6901)	خمر : DK (6864)
طيب : DK (6902)	تستعمله : DK ، فيما تنسب : DK add. (6865)
CB om. (6903)	CB om. (6866)
كبار : DK add. (6904)	بصل : DK (6867)
صحيفة : DK (6905)	من كل شيء فاسد ويؤخذ : DK add. (6868)
صحيفة : DK (6906)	ويطرح : DK (6869)
ويؤخذ : DK (6907)	البصل ويصير عليه من : DK add. (6870)
DK om. (6908)	CB and DK om. (6871)
DK om. (6909)	وطبقة : DK (6872)
بغطاء : DK (6910)	فان : DK (6873)
الى وقت : DK (6911)	افترغ : DK (6874)
اعمله : DK (6912)	صع : C ، صب : DK (6875)
طيب : DK add. (6913)	DK om. (6876)
فانه : DK (6914)	زد فيه : DK (6877)
الترنج : DK (6915)	يعدل : DK (6878)

- DK om. (6945)
- DK : صفة تخليل (6946)
- DK : يستعمل (6947)
- DK om. (6948)
- DK om. (6949)
- There are two versions of this recipe, in C and in DK. The one in C 140r corresponds to DK 115v, while C 143r corresponds to DK 116v. (6950)
- DK : يضر (6951)
- DK : الى أن (6952)
- DK add. : ويصنع : C ، بالماء : (6953)
- DK om. (6954)
- DK : ويشال (6955)
- DK : ويترك (6956)
- DK : يتعقد (6957)
- DK : ونزله (6958)
- DK : الى وقت (6959)
- DK add. : اليها (6960)
- There are two different versions of this recipe in DK. For editing purposes we have followed here DK 116v. (6961)
- DK : الشمر (6962)
- DK : في خل (6963)
- DK : صلته (6964)
- DK : اليه (6965)
- DK add. : محمصة (6966)
- DK add. : ضربا (6967)
- DK : وترفع (6968)
- DK om. (6969)
- DK : فانه (6970)
- DK : يهضم (6971)
- DK om. (6972)
- DK om. (6973)
- DK : صفة السفرجل (6974)
- DK : سكردان ، بسكردان : CB (6975)
- DK : وان لم يكن (6976)
- DK : سفرجل (6977)
- ويؤخذ : DK (6916)
- ويقلع : DK add. (6917)
- وقلب : DK add. (6918)
- بندق : DK (6919)
- وتأخذ : DK (6920)
- مطبوخ : DK ، مخمر : C without diacritical points. DK add (6921)
- DK om. (6922)
- يعقد : C (6923)
- على قوام : DK (6924)
- DK om. (6925)
- في البرنية : DK (6926)
- ويعمل : DK (6927)
- تصفّر : DK (6928)
- DK om. : (6929) - (6929)
- CB om. (6930)
- DK om. : (6931) - (6931)
- البالي : DK (6932)
- الى : CB and DK ، يحلى من : CB (6933)
- add. : ان يحلا من : DK add. (6933)
- DK om. (6934)
- محقق : DK (6935)
- جوزة : DK (6936)
- نصفى : DK (6937)
- DK reads from this point to the end of the recipe: ثم يضاف إليه دهن لوز طيب ثم يسخر له إناء بعود وعنبر ثم يستعمل في ذلك الإناء ويختم بدهن لوز أيضا ويغلى ويشال إلى وقت الحاجة يعنى سكردان (6938)
- فيمى : CB (6939)
- End of CB86 v ، CB 87 and r 88v (6940)
- have been put together at random
- صفة : DK (6941)
- اخرى : DK (6942)
- DK om. (6943)
- يتزل : DK (6944)

مقشور : DK (7012)	نخذ : CB and DK (6978)
رؤوس : DK add. (7013)	DK om. (6979)
طليا : DK ؛ صليتا : C (7014)	عرق : DK (6980)
من بعض قشره ايضاً : DK add. (7015)	عليه : DK ؛ حتى يبرق واجعل على : (6981)
في : C (7016)	DK add. (6982)
نضيف : DK add. : 51 - 52. See A. (7017)	في : DK (6982)
appendix no (7018)	DK om. (6983) - (6983)
صفة يقطين : DK ؛ القرع : C. marg. (7018)	قوام : DK (6984)
add (7019)	في اثناء : DK add. (6985)
اليقطين : DK add. (7019)	DK om. (6986)
من : DK add. (7020)	الجوراني : C ؛ الجوز : DK (6987)
لطف : DK (7021)	الى أن يستخرجه : DK (6988)
صلقه : DK (7022)	مدقوق : DK add. (6989)
وبعض : DK (7023)	ويسخر : CB and DK (6990)
يشال : DK (7024)	له : CB and DK (6991)
بالسكر : DK (7025)	بعود وعنبر : CB and DK add. (6992)
إلى أن : DK (7026)	فيجعل فيها : CB and DK (6993)
DK om. (7027)	منه : DK (6994)
DK om. (7028)	DK om. (6995)
باقية نعناع : DK add. (7029)	DK om. (6996)
إلى أن : DK (7030)	قدر : DK add. (6997)
يؤخذ : DK (7031)	فإذا أخذ له قوام ترمي عليه أطراف الطيب (6998)
بالعود والعنبر ثم : DK (7032)	وقليل نعناع وخل خمر طيب : DK add. (6999)
في البرنية : DK (7033)	وتطبخه حتى يأخذ له قوام (7000)
الميزاج : DK (7034)	ويتزل : DK ؛ من : DK add. (7001)
البرنية : DK add. (7035)	ويرتك : DK (7002)
DK om. (7036)	See Appendix no. 47. (7001)
DK add. : الطيب (7037)	DK om. (7002)
أخرى : DK (7038)	وهو خيار : DK (7003)
DK om. (7039)	الصغير : DK (7004)
DK om. (7040)	يشال من الماء والملح : DK (7005)
DK om. (7041)	اباما : DK add. (7006)
يأتي : DK (7042)	See Appendix no. 48 - 50. (7007)
مدھنة نظيف : DK (7043)	DK om recipe. 597. (7008)
قطرميز : DK (7044)	محمص : DK (7009)
غمرًا جيدًا : DK add. (7045)	مدقوقة : DK (7010)
قطعة زجاج أو : DK add. (7046)	نوم : DK (7011)

DK : طلبة : (7084)	DK add. : نظيفة : (7047)
DK : مائة : (7085)	DK : ويعمل : (7048)
Sic in C (#) DK om. (7086)	DK : افريقيا : (7049)
DK : صفة المخلات : (7087)	DK : انحل : (7050)
DK : فصل : (7088)	DK : بصاعين : (7051)
DK : طباعه : (7089)	DK add. : راسه : (7052)
DK : الكبد : (7090)	DK add. : بالخل : (7053)
C : الله : (7091)	DK : المملوح : (7054)
DK : صفة البصل : (7092)	DK : شيء : (7055)
DK : صارت : (7093)	DK add. : نوم : (7056)
DK : منها : (7094)	See Appendix no. 53. (7057)
DK om. (7095)	DK : التوم : (7058)
DK : صفة السلجم : (7096)	DK - (7059) : نغمه بماء وارميه : (7059)
DK : نقحة : (7097)	DK : مذقت : (7060)
DK : صفة الزيتون : (7098)	DK : فيه : (7061)
DK : الذي يعمل : (7099)	DK : وتغلى : (7062)
DK : وأما الزيتون : (7100)	DK : رأسه : (7063)
DK om. (7101)	DK om. (7064)
DK om. (7102)	DK om. (7065)
DK om. and add. : فان : (7103)	DK : وتركه : (7066)
DK : الا بشرعا (#) : C : صفة الاسيرغار : (7104)	DK : البصل : C : (7067)
DK	DK : صفة اللبن : (7068)
DK : يستخن : (7105)	DK : البلغم : (7069)
DK : ويعبر : (7106)	DK : صفة المضحاة : (7070)
DK : يستخن : (7107)	DK : يفلك : (7071)
DK : مداومته : (7108)	DK : اللحم : (7072)
DK : صفة اللبمون : (7109)	DK add. : اللبن : (7073)
DK : ويحعل : (7110)	DK : مهرول : (7074)
DK : مدقوقة : (7111)	DK : البدن : (7075)
DK : مخروط : (7112)	DK : صفة الكامخ : (7076)
DK : صفة أخرى : (7113)	C and DK : المزور نحوش : (7077)
DK : صفة أخرى : (7114)	C : ورد (#) : (7078)
DK add. : عجب : (7115)	DK : ويعمل : (7079)
DK : صفة كبس : (7116)	DK om. (7080)
DK : من يحعل : (7117)	DK om. (7081)
C add. : ولكن : (7118)	DK : الى (#) : C : (7082)
DK om. (7119)	Possibly : والعقر : Sic in C. DK : العفن : (7083)

DK : رفيع (7156)	DK om. (7120)
DK : ونمصر (7157)	DK add. : الجميع في إناء زجاج (7121)
DK : نارثية (7158)	DK : قويا (7122)
DK : وشهر (7159)	DK om. (7123)
DK : بشاهير (7160)	DK add. : صفة أخرى : جيدا (7124)
DK : وانتر (7161)	DK : فتجعل (7125)
DK : رتب ره : C، زيت طيب : DK (7162)	DK : قنصة (7126)
DK : صفة أخرى : DK (7163)	DK : زيت طيب : DK (7127)
DK : ويصلق : DK (7164)	DK : ويكره : DK (7128)
DK : صلق : DK (7165)	DK : يزره : DK (7129)
DK : صلقه : DK (7166)	DK om. : (7130) - (7130)
DK add. : ويقتل (7167)	DK add. : الوعاء : DK، الذي له : DK add. (7131)
DK : حتى لا يبقى فيه شيء من الماء : DK add. (7168)	DK add. : وتلقبه عليه : DK add. (7132)
DK om. (7169)	DK : أخرى : DK (7133)
C : يطحن (7170)	DK : طليا : DK (7134)
DK : محمصين (7171)	DK : وتحنى : DK (7135)
DK : مدقوقين (7172)	DK : بلح : DK (7136)
C : بطيما (#) : DK (7173)	DK om. : (7137) - (7137)
DK : الطاجن : DK (7174)	DK : ويرد : DK (7138)
DK : مهرس : DK (7175)	C : قصرة : DK (7139)
DK : صفة أخرى : DK (7176)	DK : نشيله : DK (7140)
DK : نربد : DK (7177)	DK : عاد : DK (7141)
C : يكش : DK (7178)	DK om. (7142)
C : يتطحن : DK (7179)	DK om. (7143)
DK : بيدر : DK (7180)	DK : كبس : DK (7144)
DK : يانسون : DK (7181)	DK : جيد : DK (7145)
C add. : وريب (#) : C، الماء : DK add. (7182)	DK : ينقص : DK (7146)
DK : البقدونس : DK (7183)	DK : وتختنه : DK (7147)
C : وقدم : DK (7184)	DK om. (7148)
DK : عمل : DK (7185)	DK om. (7149)
C : مكلولس : DK (7186)	See Appendix no. (#) : وحمص كما (7150)
DK : صفة حمص : DK (7187)	54. C repeats three times
DK : (7188) - (7188) حتى لا يبقى فيه حمصة واحدة	DK : الكسا : DK (7151)
صحيحة ويكون قد خلل ناحية حمصا	DK add. : ويخرج من قشره : DK add. (7152)
صحاحا : DK	DK : على : DK (7153)
DK om. : (7189) - (7189)	DK add. : ويعمل : DK add. (7154)
	DK om. : (7155) - (7155)

- (7190) واطل (#) : C
 (7191) ويعمل عليه : DK add.
 (7192) مخروط : DK
 (7193) وتنقع : DK
 (7194) شيء : DK
 (7195) جيد : DK
 (7196) DK om.
 (7197) - (7197) ويخلط جيداً ويعمل فيه ليمون
 مالح أكثر من الخل ويرش على وجهه
 DK :
 (7198) DK om.
 (7199) يعمل : DK
 (7200) قلبه : C
 (7201) فعل : DK
 (7202) الشر : C
 (7203) مخروط : DK
 (7204) وزر ورد : DK
 (7205) صفة حمص آخر : DK
 (7206) صحفة : DK
 (7207) اطل : C
 (7208) ويقطع عليه سذاب ويقدم : DK
 (7209) صفة حمص كيسا : DK
 (7210) ومد حمص : DK add.
 (7211) ملبح : DK
 (7212) ويرمي : DK
 (7213) فيه : DK
 (7214) الزعطر : DK
 (7215) ويدهن : DK
 (7216) البدن : DK and C، يحيى ملبح : DK.
 add
 (7217) صفة حمص كما سلق : DK
 (7218) DK om.
 (7219) الكسا : DK add.
 (7220) الا شيء : DK
 (7221) المصلوق : DK
 (7222) يعمل : DK
 (7223) وتضرب : DK
 (7224) باليد : DK
 (7225) DK om.
 (7226) لـ (#) : C
 (7227) انتفع به : DK
 (7228) ثم يؤخذ : DK
 (7229) رفيع : DK
 (7230) ناعماً : DK add.
 (7231) زيتطيب : DK
 (7232) ثم يحرك : DK
 (7233) أو يزل : DK
 (7234) كفايته وقليل : DK add.
 (7235) أطراف : DK
 (7236) ذلك الحوائج : DK
 (7237) ويشهر : DK
 (7238) والجبن الشامي والزبيب : DK add.
 (7239) من : DK add.
 (7240) ويقدم : DK add.
 (7241) صفة حمص كما آخر : DK
 (7242) المصلوق : DK
 (7243) DK om.
 (7244) زيتطيب : DK
 (7245) DK om.
 (7246) يابس : DK add.
 (7247) قلب : DK
 (7248) ويدق : C
 (7249) محمصة : DK add.
 (7250) ويرفع : DK
 (7251) صفة أخرى : DK
 (7252) صلقه : DK
 (7253) من الزعطر اليابس : DK
 (7254) وقلب : DK
 (7255) فستق : DK
 (7256) - (7256) ويعمل فوقه زيت ويرفع : DK
 (7257) صفة حمص : DK
 (7258) قرمه : DK
 (7259) تقطع : DK
 (7260) ويشال : DK

- (7295) ماؤه : DK add.
 (7296) القرنيط : DK
 (7297) المرامح (*) : C
 (7298) ويقدم : DK
 (7299) حملة : C. DK om.
 (7300) DK om.
 (7301) صفة اخرى : DK
 (7302) DK om.
 (7303) قليلة : C
 (7304) وتوم : DK
 (7305) يدقوا : DK
 (7306) ويعملوا عليه : DK add.
 (7307) عليه : DK
 (7308) DK om.
 (7309) طيب : DK add.
 (7310) ويخلط ويخمر ويؤكل : DK add.
 (7311) صفة أخرى منه : DK
 (7312) يصلق : DK
 (7313) القرنيط : DK
 (7314) ويعلق : DK
 (7315) يؤخذ : DK
 (7316) يلمت (*) : C، في دهنه : DK add.
 (7317) - (7317) فيه كراويا وسذاب : DK
 (7318) محمص : DK add.
 (7319) مجروش : DK
 (7320) DK om.
 (7321) والتوم : DK
 (7322) ويمسى : DK add.
 (7323) ويقلب : DK
 (7324) ويدر عليه قلب فستق وكراويا وسذاب :
 (7325) DK om. DK add.
 (7326) مختر : C. DK om.
 (7327) وتقلب : DK
 (7328) جوز : DK
 (7329) وتوم : DK
 (7330) ويكو (*) : C
- (7261) على النار : DK
 (7262) ارخى : DK
 (7263) البيض : DK
 (7264) نصف : DK
 (7265) قليلة : DK
 (7266) DK om.
 (7267) رفيع : DK
 (7268) ونعناع : DK
 (7269) ثم : DK add.
 (7270) كاد (*) : C
 (7271) - (7271) وتعصرهم على ملح وتترلهم
 عليه ووزن درهم مصحون كمون ووزن :
 DK
 (7272) ووزن : DK add.
 (7273) ووزن : DK add.
 (7274) نصفين : DK add.
 (7275) الشهل (*) : C، الشهير : DK
 (7276) يكون : DK add.
 (7277) كثر (*) : C
 (7278) - (7278) بالبقول في زبدية صيني أو
 قيشاني وتوضع عليه الحوائج : C
 (7279) وسهر الطبق : DK
 (7280) تنظيفها : DK
 (7281) النقل : DK
 (7282) DK om.
 (7283) ويقد : DK
 (7284) هذا الحمص على طرف : DK
 (7285) زمان : DK
 (7286) فيجعل : DK، منه قليل : DK add.
 (7287) C om.
 (7288) البندقية : DK
 (7289) DK om.
 (7290) See Appendix no. 55.
 (7291) صفة تبيل : DK
 (7292) القرنيط : DK
 (7293) القرنيط : DK
 (7294) لطيفاً : DK

- (7331) تخينة ويقدم : DK
(7332) صنف آخر : DK
(7333) به : DK add.
(7334) شرح (#) : C ؛ السبرج : DK
(7335) محلى : DK
(7336) جيداً : DK add.
(7337) يبنى : DK
(7338) C om. DK add. marg.
(7339) مطبوعة : DK
(7340) - (7340) : سبرج وتجمعه فيه ويعمل عليه
قليل سذاب : DK
(7341) صفة حمص : DK
(7342) كبسا : DK
(7343) الكسا : DK add.
(7344) ويرفع : DK add.
(7345) وبمسك : C ؛ مقتول بمسك : DK
(7346) قدر الحاجة : DK add.
(7347) يرفع : DK
(7348) بمسك : C ؛ تدبى : DK
(7349) ارنيدنى (#) : C
(7350) بشرط أن يكون : DK add.
(7351) الأبيض : DK add.
(7352) ويضيف : DK
(7353) إليه : DK
(7354) الغات (#) : C
(7355) الجوراني : C
(7356) داني (#) : C
(7357) من : DK add.
(7358) بالزعفران : DK add.
(7359) واحدهم : DK
(7360) ويلقى : DK
(7361) عليهم : DK
(7362) إلى أن : DK
(7363) يبنى : DK
(7364) كالخلاف : C
(7365) الصحنون : DK
(7366) ويعمل : DK
(7367) وقلب اللوز : DK
(7368) ويشهر : DK
(7369) القليلة : DK
(7370) DK om.
(7371) الطيب : DK
(7372) السمين : DK
(7373) بالساطور العادة : DK
(7374) فخار : DK add.
(7375) DK om.
(7376) ويأخذ : DK
(7377) ويعمل : DK
(7378) وسذاب : DK add.
(7379) ليمونة : DK ؛ واحدة مقطعة ويقلى على النار قليلاً جيداً ويعصر عليه ليمونتين : DK add.
(7380) خضر : DK
(7381) ويشال : DK
(7382) فهر : DK add.
(7383) له : C
(7384) ويصلق : DK
(7385) وتوم : DK
(7386) وزينطيب : DK
(7387) صفة أخرى : DK
(7388) يصلق : DK
(7389) له : DK add.
(7390) بسبرج : DK add.
(7391) DK om.
(7392) القرفحين : C ؛ Sic in DK.
(7393) اردت : DK
(7394) ماء ليمون : DK
(7395) See Appendix no. 56.
(7396) صفة : DK
(7397) أخرى : DK
(7398) بالسبرج : C and DK
(7399) ثم : DK add.
(7400) له : DK add.
(7401) ويزاد ماء ليمون : DK om. DK add

- DK om. (7433)
 مدقوقان : DK (7434)
 وكثير من : DK (7435)
 وتوم : DK (7436)
 DK om. See Appendix no. 61. (7437)
 أخرى : DK add. (7438)
 DK om. (7439)
 ويصلق : DK (7440)
 من تحته : DK add. (7441)
 فانها : DK (7442)
 سيرج : C and DK (7443)
 DK om. (7444)
 DK om. (7445)
 كثير : DK (7446)
 الحواش : DK (7447)
 والسيرج : C and DK (7448)
 يصفى : DK (7449)
 See Appendix no. 62 (7450)
 صفة الصنصات : DK (7451)
 الإنسان : DK (7452)
 اجود : DK (7453)
 به : DK add. (7454)
 DK om. (7455)
 الفومان : DK (7456)
 لها : DK add. (7457)
 صفة الخلا : DK (7458)
 الذي : DK (7459)
 القي : DK (7460)
 من الجوف والماء سمي المأموني لقلة
 اذاه وهو مأمون القائلة وهو خلال
 يستعمله العوام من الناس : DK add. وكل
 حب بارد يابس يصلح للخلال وهو أنفع
 من الحار اليابس وأجود ما يستعمل للخلال
 في الفم بعد أن ينقع في الماء ليلة أو ليلتين
 ليغوج في التخليل ولتلا يكسر بين الأسنان
 فيحتاج إلى إخراجها بالمقاط
 صفة عبدان : DK (7462)
- وتوم : DK (7402)
 DK om recipe no. 630 (7403)
 ويطجن : C (7404)
 زيت : C (7405)
 وسيرج : C (7406)
 صفة : DK (7407)
 أخرى : DK (7408)
 يقشر ويصلق ويقلى بزيت شبرج ويقلى (7409)
 له يصل غروط حتى : This recipe in DK
 ينضج ويعمل عليه خل وقليل طحينة ويرد
 عليه ويقلى ويعمل عليه يسيراً من أطراف
 العليب وإن أردت تخلبه بسكر وإن أردت
 تعمل فيه سير توم ويؤكل
 صفة : DK (7410)
 أخرى : DK (7411)
 DK om. (7412)
 ماء : C (7413)
 وتوم : C and DK (7414)
 صفة أخرى : DK (7415)
 DK om. (7416)
 فيه : DK add. (7417)
 DK om. (7418)
 وتوم : DK (7419)
 على : DK add. (7420)
 DK om. (7421)
 وتبرده : DK (7422)
 صفة أخرى منه : DK (7423)
 تصنع : DK add. marg. (7424)
 يختر : C and DK ؛ عليه : DK add. (7425)
 تغلب : C (7426)
 وتوم : C and DK (7427)
 See Appendix no. 57 - 60. (7428)
 أخرى : DK ؛ منه : DK add. (7429)
 ويلبث : DK (7430)
 بالسيرج : C and DK (7431)
 قد ايتت : DK (7432)

- DK om. (7500)
- DK add. : من قشره : (7501)
- DK om. (7502)
- Lacuna in C. (7503)
- Lacuna in C. (7504)
- DK om. (7505)
- DK : بالبخور : (7506)
- DK om. : (7507) - (7507)
- DK om. (7508)
- DK : دقيق : (7509)
- C breaks off here. DK includes three other receipes (see Appendix no. 63-65).
- The first part of recipe 642 is not in C.
- DK : ملوه : (7510)
- DK : المصبوع : (7511)
- C begins again here. (7512)
- DK : وإذا كان أبيض : (7513)
- DK om. (7514)
- DK : يعمل : (7515)
- C : ايل : (7516)
- DK : المحلب : (7517)
- DK add. : من : (7518)
- C (7519) - (7519) العمل روسا فيه ساقته : C
- DK : شيء : (7520)
- DK : النيله : (7521)
- DK add. : هذه : (7522)
- C : الاولن : (7523)
- C om. (7524)
- DK : يترك : (7525)
- C : يسير : (7526)
- DK : زنجفر : (7527)
- marg. : منخولين : DK مصحونين : (7528)
- DK add. (7529)
- DK om. (7529)
- DK : ملبح : (7530)
- DK : معه : (7531)
- DK : قليل : (7532)
- DK : واليباسة : (7463)
- DK : وسط : (7464)
- DK : صفة : (7465)
- C : المرود : (7466)
- DK : لتصفيف : (7467)
- DK : الأسنان : (7468)
- C : بشن : (7469)
- DK : اذا : (7470)
- C and DK : الصلاة : (7471)
- DK : صفف أشنان : (7472)
- DK om. (7473)
- C : العاري : (7474)
- DK : الأسنان : (7475)
- C : البصا : (7476)
- DK : المحلول : (7477)
- DK om. (7478)
- DK : في : (7479)
- DK : وقية : (7480)
- C : ويصف : (7481)
- DK om. (7482)
- DK : الشعير : C ، السعد : (7483)
- DK : والدواء : (7484)
- C : بعده : (7485)
- DK : ثم نبخره بغيره : (7486)
- DK : تضيف : (7487)
- DK : لكل : (7488)
- DK : رطلين : (7489)
- DK om. (7490)
- DK : مثقال : (7491)
- DK : رياض : (7492)
- DK om. (7493)
- DK add. : كان للمأمون لنسل يده : (7494)
- DK add. : الفارسي المعروف بالعصافيري : (7495)
- DK add. : البياض : (7496)
- DK om. (7497)
- DK : السام : (7498)
- C : المحطوف : (7499)

- DK بحريرة : (7570)
 DK مطحونا : (7571)
 DK ابقى : (7572)
 DK أشتان : (7573)
 DK آخر : (7574)
 C : (7575) وقومه (#)
 DK ثلاث : (7576)
 DK om. : (7577) - (7577)
 DK فهذه : (7578)
 DK اهو : (7579)
 DK om. : (7580)
 DK الصلح : (7581)
 DK اليد : (7582)
 DK البرقوق : (7583)
 DK وكذلك : (7584)
 DK فعلت : (7585)
 DK om. : (7586)
 DK قلع : (7587)
 DK يقطع : (7588)
 DK السوبر : (7589)
 C and DK السبرج : (7590)
 DK وبترك : (7591)
 DK عليه : (7592)
 DK وكذلك : (7593)
 DK علق : (7594)
 DK بدهن : (7595)
 DK قابله باني : (7596)
 DK وكذلك : (7597)
 DK ويمسح : (7598)
 C : (7599) اليه
 C مغلوف : (7600)
 DK قطف : (7601)
 DK القطن : (7602)
 DK يزل : (7603)
 DK تنفه : (7604)
 C وتسقي : (7605)
 C om. : (7606)
- DK add. : (7533) الطيب
 C and DK زين : (7534)
 DK فردويرة : (7535) C؛ نحو دروس :
 DK add. : (7536) واحد :
 DK وقية : (7537)
 DK add. : (7538) واحد :
 DK om. : (7539)
 DK وكافور رياحي ويختر بمود : (7540)
 DK om. : (7541)
 DK om. : (7542) - (7542)
 DK add. : (7543) في الأصناف وكافور ويشرح :
 DK add. : (7544) رياحي :
 DK صفة : (7545)
 DK أخرى : (7546)
 DK om. : (7547)
 DK add. : (7548) ملوكي :
 DK om. : (7549)
 DK om. : (7550)
 DK مدقوق : (7551)
 DK من : (7552)
 DK ينصف : (7553)
 DK ثم ينخل : (7554)
 DK ادق في : (7555)
 DK يستعمله : (7556)
 DK جميعه : (7557)
 DK فهو مليح : (7558)
 DK أخرى : (7559)
 C ينشا : (7560)
 C امتنان : (7561)
 DK منه : (7562)
 C زيو : (7563)
 DK om. : (7564)
 DK يفتق : (7565)
 DK أخرى : (7566)
 DK افبه : (7567)
 DK add. : (7568) واحد :
 DK om. : (7569)

DK om. (7644)	DK add. : ثم (7607)
DK : يشخر (7645)	DK : يستعمل (7608)
DK : يشخر (7646)	DK : فانه (7609)
DK : مرة ثانية (7647)	DK om. (7610)
DK add. : سيرج : C and DK : خفيف (7648)	DK : المعروف (7611)
DK : يشخر (7649)	DK : ونافع لمن (7612)
DK : سبعة (7650)	DK : كان يصيه ورم : DK (7613)
DK : مرات (7651)	DK om. (7614)
C : جيل (7652)	DK : ويقطع رائحة : DK (7615)
C : أو يلقي : C (7653)	DK add. : من الأبادي : DK (7616)
C and DK : سيرج (7654)	DK : المسك (7617)
DK add. : قليل (7655)	DK : وهو من الروائح : DK (7618)
DK om. (7656)	DK : جوزه : DK (7619)
C and DK : والسيرج (7657)	DK add. : ويؤخذ : DK (7620)
DK add. : وزيادة (7658)	DK add. : وكباش قرنفل : DK (7621)
DK add. : وإذا دمنه شيئاً كثيراً : DK (7659)	DK add. : واحد : DK (7622)
DK : تبخر (7660)	DK om. DK add. : ثم يؤخذ : DK (7623)
C and DK : كلما : C (7661)	DK : جزئين : DK (7624)
DK : شبه عجوز : DK (7662)	DK om. (7625)
DK add. : ويستعمل : DK (7663)	DK : شيت : DK (7626)
DK : حالة : DK (7664)	C : حانوته (#) : C (7627)
DK : العماري : DK (7665)	DK : يطلحن : DK (7628)
DK om. (7666)	C : وتحيل : C (7629)
DK : والعود والعنبر فمين من كل واحد (7667)	C : حنا : C (7630)
DK add. : والسيرج : DK (7668)	DK : ويترك : DK (7631)
DK : أمرار : DK (7668)	DK : ويصلق : DK (7632)
DK : (7669) - (7669) ويخلع بعنبر وزبدة فانه غايث	DK : وينصف : DK (7633)
DK : ما يكون فاعلم ذلك : DK	DK add. : أجزاء : DK (7634)
C : والسيرج : C (7670)	C : يعرف : C (7635)
DK : مطلب في أنواع البخورات في : DK (7671)	C : بمصر : C (7636)
DK : المطيعة : DK (7672)	C : حر (#) : C (7637)
DK om. (7673)	DK : نضيف : DK (7638)
DK : بلسمي : DK (7674)	DK : رقيق : DK (7639)
DK : صندروس : DK (7675)	DK : بسيرج : DK (7640)
DK : وزن : DK (7676)	DK : جمرتين : DK (7641)
DK : صيني : DK (7677)	DK add. : جيداً : DK (7642)
See Appendix no. 66 - 67. (7678)	DK : نلت : DK (7643)

- طيب : DK (7715)
 الغم : G (7716)
 الغم : DK add. (7717)
 سحقها منه حبة بماء ورد وحللتها (7718)
 : DK add. ويطيب وان شئت سحقها
 DK om. (7719)
 DK om. (7720)
 DK om. (7721)
 سحقته : DK (7722)
 ويدهن : DK (7723)
 القالية : DK (7724)
 ومن القرنفل : DK (7725)
 ومن الكناسة : DK (7726)
 ومن القاقلة : DK (7727)
 DK om. (7728)
 DK om. (7729)
 مثقال : DK (7730)
 قصبي : DK (7731)
 DK om. (7732)
 فمك : DK (7733)
 بعد : DK (7734)
 دواء : DK، بها ثم : DK add. (7735)
 كذلك : DK (7736)
 See Appendix no. 77 - 79. (7737)
 من يمك : DK (7738)
 واحد : DK add. (7739)
 يجمع : DK (7740)
 كلها : DK add. (7741)
 مدقوقة : DK (7742)
 منخولة : DK (7743)
 ويؤخذ منه حبة في الغم : DK (7744)
 See Appendix no. 77 - 79. (7745)
 شقف : DK add. (7746)
 Sic in C and DK. (7747)
 قصة : DK (7748)
 وزن درهمين : DK، مرتك درهم عرك (7749)
 كافور ودرهم شقف كبار درهمين DKadd.
- وزن : DK add. (7679)
 يربب (*) : C (7680)
 بماء : C (7681)
 وزن : DK add. (7682)
 طبخ : DK add. (7683)
 وزن نصف درهم : DK (7684)
 محترق : DK (7685)
 من كتان ثم : DK add. (7686)
 يستعمل : See Appendix no. 69 - 70. (7687)
 DK.
 بارد : C (7688)
 DK om. (7689)
 فيه : DK add. (7690)
 النبات : DK add. (7691)
 يبلغ : DK (7692)
 له رائحة : DK (7693)
 See Appendix no. 71. (7694)
 أخرى : DK (7695)
 DK om. (7696)
 DK om. (7697)
 بقيد : DK (7698)
 طرفها : DK (7699)
 See Appendix no. 72 - 74. (7700)
 دواء عرق : DK (7701)
 قرمية : C (7702)
 المعجون : DK (7703)
 إلى أن : DK (7704)
 وتعمل : DK (7705)
 خمسة : DK (7706)
 يلحق : C (7707)
 أيام : C (7708)
 يعني : DK (7709)
 بين : DK (7710)
 حله : DK (7711)
 يبقى : DK (7712)
 المصنأ : C (7713)
 See Appendix no. 75. (7714)

- (7786) بين : DK، ين : C
 (7787) الواصل : DK، الوسط (#) : C،
 الوصل : C marg.
 (7788) يتحلل : DK
 (7789) وريع : DK
 (7790) أوقية : DK
 (7791) معسلة : DK
 (7792) الواصل : DK
 (7793) لحلمه (#) : C، طليخة : DK
 (7794) فيائه : DK
 (7795) يرص : DK
 (7796) دراهم : DK
 (7797) عنبر : DK
 (7798) بحه (#) : C
 (7799) قطعاً : DK add.
 (7800) سفرجلة : DK
 (7801) يومسي : C
 (7802) - (7802) C om.
 (7803) بعد : DK
 (7804) DK om.
 (7805) طو (#) : C
 (7806) واحد : DK add.
 (7807) طف (#) : C، من : C add.
 (7808) تفعل : DK
 (7809) صحاح : DK
 (7810) قر : C
 (7811) وزعفران شعر وقشر : DK add.
 (7812) ليمون : DK
 (7813) واحد : DK add.
 (7814) زعفران : C. DK om.
 (7815) DK om.
 (7816) بهرس : DK
 (7817) خمس : DK
 (7818) ويعقد : DK
 (7819) بشي : DK
 (7820) يد : C
 (7821) DK om.
- (7750) تحيلوا : DK
 (7751) فانه : DK
 (7752) DK om. recipes no. 664 and 665.
 (7753) عندني (#) : C
 (7754) فتاب (#) : C
 (7755) Sic in C.
 (7756) Sic in C.
 (7757) أخرى : DK
 (7758) درهم : DK add.
 (7759) توجهت : DK
 (7760) مع من أردت : DK om.
 (7761) مزارات : DK
 (7762) صب : DK
 (7763) اغسل : DK
 (7764) DK om.
 (7765) DK om.
 (7766) في : DK add.
 (7767) DK om.
 (7768) C om.
 (7769) بعنبر : DK
 (7770) ونفقه : DK
 (7771) بزبدة : DK
 (7772) ثم يسحق بعد ذلك البخور ويرفع :
 DK add.
 (7773) عرق : DK
 (7774) دائماً : DK add.
 (7775) والمسك : DK
 (7776) والزبدة : DK
 (7777) بشميرة : DK
 (7778) مقاصري : C
 (7779) وزيت : C
 (7780) تعجنهم : DK
 (7781) اليه : DK
 (7782) - (7782) DK om.
 (7783) الجميع : DK
 (7784) DK om.
 (7785) فنانة : DK

DK (7855) دره : C، صفة ذريرة :	منفى : C (7822)
DK (7856) ثلاثة :	عنبري : DK (7823)
DK (7857) افعام : DK، اعماط (*) نعى (*) :	سلس : DK (7824)
C add.	ياحي : C (7825)
DK om. (7858)	DK om. (7826)
DK om. (7859)	الثاني : DK (7827)
DK (7860) بحزت :	المرورنجوش : C، الموزنجوش : DK (7828)
DK (7861) فمين ثلاثة :	ضعف : DK، صعت (*) : C، لعل (7829)
DK (7862) كروت :	يعجن : C marg.
C (7863) عنده ما :	عجينا جيدا : DK (7830)
DK (7864) تعمل :	صحاحا : DK (7831)
C (7865) زيادة :	ويلقى : DK (7832)
DK (7866) ظاهر :	فان : DK (7833)
C (7867) المخطور :	DK om. (7834)
DK add. (7868) يستعمل :	DK om. (7835)
C (7869) ده (*) :	DK om. (7836)
C (7870) مقاصري :	فاذا ذاب مع العنبر : DK (7837)
DK (7871) تحك :	القي : DK (7838)
C (7872) حرمة :	النار ويعجن عجنا قويا جيدا بالغا ثم (7839)
حتى لا يبقى فيه ماء ورد : DK add. (7873)	يخرج ويعمل على : DK add.
DK om.	DK om. : (7840) - (7840)
DK om. (7874)	Lacuna in C. : (7841) - (7841)
DK (7875) وسع :	يتداخل : DK (7842)
DK (7876) وزيادة :	ويعمل على صلاة قد (*) بماء بارد (7843)
C (7877) مقاصري :	وسحق بالفسر المطوع (*) البلايه (*)
DK add. (7878) ناعما :	C add. :
DK add. (7879) به :	شرايين : DK (7844)
DK (7880) ثلاث مرات :	يحمل : DK (7845)
DK (7881) فان :	هون : DK (7846)
DK (7882) نشف :	DK om. (7847)
C (7883) معلق (*) :	نعلها : K (7848)
DK (7884) عشرة :	عسرا (*) ادبه : C (7849)
DK add. (7885) مثقال :	ونعل : DK (7850)
DK (7886) ثلث :	ظهر الطبق : DK (7851)
DK (7887) اترج :	تم وكمل : DK add. (7852)
C (7888) سنه :	الدائر : C (7853)
DK (7889) عشرة :	وغيرها : DK add. (7854)

DK om. (7926)	DK : ومع : C ، ويدق مع : DK (7890)
DK om. (7927) - (7928)	ويدق ناعماً : DK (7891)
السابع : DK ، ويستعمل أيضاً :	ومنافع : DK (7892)
DK add.	DK om. (7893)
DK : في (7929)	ثلاث : DK (7894)
DK om. (7930)	يعمل : DK (7895)
DK om. (7931)	نضيف : DK (7896)
محكم : DK (7932)	واعمل : DK (7897)
درور : DK (7933)	تلقه : DK (7898)
رطلي : DK (7934)	نحت : DK ، نحب (*) : C ، بين :
DK om. (7935)	C add. marg.
DK : ربه (7936)	لسانك : DK (7900)
DK : سكر (7937)	وشريت : DK (7901)
أوقنين : DK (7938)	ماء ورد : DK (7902)
تسخنه : DK (7939)	سويقه : DK (7903)
DK : تجده (7940)	DK om. (7904)
البيان : DK (7941)	DK om. (7905)
أوقها حتى (*) : C. Sic in DK. (7942)	فتحه : DK (7906)
النشارات (*) : C. Sic in DK. (7943)	الماء صيغة : DK add. (7907)
DK : يرفع (7944)	والكمثرى : C ، والكمثرى : DK (7908)
DK add. : في (7945)	والعنب : DK (7909)
الأتروان (*) : C. Sic in DK. (7946)	المصبيغ : DK (7910)
القبي (*) : C. Sic in DK. (7947)	المصاليق : DK (7911)
الصلوطات : DK ، الصلومات (*) : C (7948)	والأطجن : DK (7912)
أيضاً : K (7949)	الدفيعة : DK (7913)
DK : تبل (7950)	الغير : DK (7914)
خاصية : DK (7951)	ومن : DK add. (7915)
DK : فان (7952)	أوجاع القلب : DK (7916)
DK : اغلت (7953)	وصنعه : DK (7917)
DK om. (7954)	كثيرة : DK (7918)
DK : مرى (7955)	عال : DK (7919)
حررة (*) : C (7956)	فان : DK (7920)
DK : حفيف (7957)	ضيف إليها : DK (7921)
DK : درور (7958)	درهم : DK (7922)
DK : يغمر (7959)	طبيب : DK (7923)
DK : ويموع (7960)	فيه : DK add. (7924)
DK : مسحوق (7961)	للصدر : DK (7925)

DK : بدل (7999)	DK om. (7962)
(8000) - (8000) السما بساراون (#) :	DK : اخذ (7963)
Sic in DK. C	DK : الحلا (7964)
DK : شعرات (8001)	DK : صفة تصعيد (7965)
DK : خرج (8002)	DK : ثم تتمد (7966)
DK : من (8003)	DK om. (7967)
DK : ويكون مدقوقاً (8004)	DK : فريخته (7968)
C : (8005) وانعله (#) :	DK : ريحة (7969)
DK : التواب (8006)	DK : اصفر (7970)
DK om. (8007)	DK : بيان (7971)
DK : تنقهم (8008)	DK : بالينداي (7972)
DK : ثلاثة أوطال (8009)	DK add. : قدر (7973)
DK : ويتركوا (8010)	DK add. : ثم (7974)
DK om. (8011)	DK : يجعل (7975)
DK om. (8012)	C : (8013) انه (#) :
C : (8013) وتضعه :	DK om. recipes 686 - 690. (7977)
DK : ذكرنا (8014)	C : (8014) الراجي :
DK : الانرج (8015)	Sic (#) in C : (7979) - (7979)
DK : (8016) - (8016) الاصفر والأحمر :	DK : في (7980)
DK add. : من (8017)	DK om. (7981)
DK : وتصيره (8018)	DK : ورق (7982)
DK : ونقطر (8019)	DK : ما حشو (7983)
DK : وكذلك (8020)	DK : الورد (7984)
DK : الكبير (8021)	DK : ووله (7985)
DK om. : (8022) - (8022)	DK : احمر (7986)
DK : قصابه (8023)	DK : قدر (7987)
DK : تدقه (8024)	C : (8024) شحما :
DK om. (8025)	DK : معه (7989)
DK om. (8026)	DK : غمر (7990)
DK add. : (8027) تفعل به كذلك وكذلك :	DK : قبله (7991)
DK om. (8028)	DK : خرقه (7992)
DK om. (8029)	DK : وادخل القطنه (7993)
DK om. (8030)	DK om. (7994)
DK add. : الورد (8031)	DK : اعمر (7995)
DK : على الأنصاع (8032)	C : (8032) سهده (#) :
DK om. (8033)	DK : وما (7997)
DK : ثليتها (8034)	DK om. (7998)

- (8072) ويحشى : DK
 (8073) DK om.
 (8074) يضر : DK
 (8075) يطنع : DK
 (8076) DK om.
 (8077) الأنايق : DK
 (8078) ورد : DK
 (8079) DK om.
 (8080) الطوري : C
 (8081) مليح : DK
 (8082) DK om.
 (8083) لابق : DK
 (8084) - (8084) C om.
 (8085) ورد : DK add.
 (8086) ماء : DK add.
 (8087) الطري : DK
 (8088) DK om.
 (8089) نصبي : C
 (8090) DK om.
 (8091) مسدودة : DK
 (8092) الرؤوس : DK
 (8093) DK om.
 (8094) عليها : DK
 (8095) ومن القرنفل : DK
 (8096) ومن المسك : DK
 (8097) يضرب : DK، منها : DK add.
 (8098) تخلطه : DK
 (8099) القراع : DK
 (8100) وتستقطره : DK
 (8101) DK om.
 (8102) DK om.
 (8103) نحو ثلاثة أربال وتستقطره فيخرج منه ماء
 (8104) وثيئان : DK
 (8105) زجاج : DK add.
 (8106) تترك : DK
 (8107) يوم : DK
 (8035) ملوا : C، ماء : DK
 (8036) C om.
 (8037) ثلاث : DK
 (8038) الاقراع : C marg.
 (8039) واستقطره : DK
 (8040) فانه : DK
 (8041) ترك : DK
 (8042) حنا : DK
 (8043) نوع : DK add.
 (8044) النقي : DK
 (8045) وخمس : C
 (8046) يحمر : C
 (8047) يوقد : DK
 (8048) يترك : DK
 (8049) نداوة : DK
 (8050) نوع : DK add.
 (8051) يؤخذ : DK om. DK add.
 (8052) ورق : DK
 (8053) DK om.
 (8054) DK om.
 (8055) الزراقة : DK
 (8056) يسقى : DK
 (8057) C without diacritical points.
 (8058) يقطر مازه فانه : DK
 (8059) كلون النيلة : DK
 (8060) DK om.
 (8061) وغيرها : DK
 (8062) يؤخذ : DK
 (8063) وحشية : DK
 (8064) القرعة : DK
 (8065) ثلاثة أربع : DK
 (8066) DK om.
 (8067) ووزن : DK add.
 (8068) درهمين : DK
 (8069) بستان : C، أو : DK add.
 (8070) قمر : DK
 (8071) يستفرغ : DK

C : تكمره : (8145)	DK om. (8108)
DK : ويأتي : (8146)	DK : تبل : (8109)
DK without diacritical points. (8147)	DK : عجب : (8110)
DK : تحل : (8148)	DK : طيب : (8111)
DK om. (8149)	DK : وثني : (8112)
DK : للفصولات : (8150)	DK add. : وزن : (8113)
DK : منها : (8151)	DK : النصيني : C ، النصيني : DK (8114)
DK add. : لينة : (8152)	DK : بالبغداد : (8115)
DK om. (8153)	C om. (8116) - (8116)
DK : يزاد : (8154)	C om. (8117) - (8117)
DK : طيب : (8155)	DK : يريد : (8118)
DK : من : (8156)	DK : لمن : (8119)
DK add. : فيه : (8157)	C om. (8120)
DK : نادراً : (8158)	DK : لمن : (8121)
DK : اغسله : (8159)	DK add. : قائلتي : (8122)
DK : أو بما : (8160)	DK add. : في : (8123)
DK : وتستفقه : (8161)	DK add. : ويقله : C ، عليه : DK add. (8124)
DK om. (8162)	DK : دفع : (8125)
DK : ورد : (8163)	DK : ويدر : (8126)
C : نجما : (8164)	DK add. : يرفق : (8127)
DK : تبل : (8165)	DK : وجبة : (8128)
DK : الفنانة : (8166)	DK add. : نصف : DK ، ترمى : DK add. (8129)
DK : ويصحن : (8167)	DK om. (8130)
DK : اسبداج : (8168)	DK : ونصعد : (8131)
DK : بالخيط : (8169)	DK om. (8132)
DK : وتتمه : (8170)	DK : مصعد ما : (8133)
DK om. (8171)	DK om. (8134)
DK om. (8172)	DK : عجب : (8135)
C : غر : (8173)	DK : باني : (8136)
C : اونها : (8174)	DK : والرائحة : (8137)
C om. (8175)	DK add. : يؤخذ السبل : (8138)
C om. (8176)	DK : تنفقه : (8139)
DK : يأخذ : (8177)	DK add. : والكل وقشر السبل : (8140)
DK : القراع : (8178)	DK om. (8141) - (8141)
DK : ويرفع : (8179)	DK : تحشه : (8142)
DK : لحال : C ، اللخالج : DK (8180)	DK om. (8143)
DK : حقبان : (8181)	DK : وستغطر : (8144)

- (8219) عليها : DK
 (8220) منخلين : DK
 (8221) وينصف : DK
 (8222) اوأراو (#) : C
 (8223) الدور : C
 (8224) الودبة : DK
 (8225) C without diacritical points.
 (8226) كثيرة : C and DK
 (8227) ألقى : DK
 (8228) ناعم : DK
 (8229) درور : DK
 (8230) ويلقى في السواحي وفي المخللات الرفيعة
 ويعمل الأقسا : DK add.
 (8231) وفيه : DK
 (8232) DK om.
 (8233) C om.
 (8234) ربه : C
 (8235) فيه : DK
 (8236) DK om.
 (8237) لفك : DK
 (8238) الورم : DK
 (8239) ثلاث : DK
 (8240) القى : DK
 (8241) ناعم : DK
 (8242) وخلطه : DK
 (8243) درور : DK
 (8244) قدر : DK
 (8245) عليهم : DK
 (8246) درور : DK
 (8247) DK om.
 (8248) DK om.
 (8249) الها : DK
 (8250) - (8250) : فاعلم ذلك : DK
 (8251) فلتجعل : DK
 (8252) ويصب : DK
 (8253) نبذ : DK
 (8254) حلو : DK
- (8182) للشعر : DK
 (8183) وتطويله : DK
 (8184) لا : DK
 (8185) الشرح : DK
 (8186) ويدق حتى يبقى ناعماً : DK add.
 (8187) رطلين : DK
 (8188) بيت : DK
 (8189) ليلة : DK
 (8190) القراع : DK
 (8191) كما : DK
 (8192) ذكرناه : DK
 (8193) يؤخذ : DK
 (8194) DK om.
 (8195) ويبيل : DK
 (8196) القرنفل : C
 (8197) يؤخذ : DK
 (8198) رطل : DK
 (8199) اجدرفه : DK
 (8200) DK om.
 (8201) وتترك : DK
 (8202) ويمرس : DK
 (8203) واجعلها : DK
 (8204) عليه : DK add.
 (8205) فانه : DK
 (8206) DK om.
 (8207) وعروقه : DK
 (8208) C om.
 (8209) مدقوقا : DK
 (8210) مقاصري : C
 (8211) ويقم : DK
 (8212) الدرير : DK
 (8213) حرو (#) : Sic in DK. C
 (8214) قدر : DK add.
 (8215) حارة : DK
 (8216) مروحوش : C، موزنجوش : DK
 (8217) الانرج : DK
 (8218) الانرج : DK

DK : أخضر : (8292)	DK : ويطن : (8255)
DK : ثم تقدمه : (8293)	DK : مزيت : (8256)
DK : ورد : (8294)	DK add. : صفة : (8257)
DK : طري : (8295)	DK : عبص : (8258)
DK : كأنك : (8296)	C : يسكر : (8259)
DK : قطعت : (8297)	C : رائحة : (8260)
DK : أو تأخذ : (8298)	DK add. : ماء : (8261)
DK om. : (8299)	DK : انا : (8262)
DK om. : (8300)	DK add. : ثم : (8263)
DK : يفتح : (8301)	C om. : عليه : (8264) - (8264)
DK : صفة أخرى : (8302)	DK : عنقا : (8265)
DK : ولسع : (8303)	C : يسكر : (8266)
DK : طر القصة : (8304)	DK : كانه : (8267)
DK : خيط : (8305)	DK : وان : (8268)
DK : بكار : (8306)	DK : ابقاء : (8269)
DK : وأخرجه : (8307)	DK : فاجعله : (8270)
DK : احتراز : (8308)	DK om. : (8271) - (8271)
DK : الفواكه : (8309)	DK om. : (8272)
DK : والطرور : (8310)	DK : است : (8273)
DK : القطامي : (8311)	DK : جعلته : (8274)
DK om. : (8312)	C : نهلا : (8275)
DK : تصلح : (8313)	DK : لغته : (8276)
DK : البارزة : (8314)	DK add. : اخرى : (8277)
DK : النضيفة : (8315)	DK : واملاها : (8278)
DK : الفتيحة : (8316)	DK : وحفظها : (8279)
DK : يخرط : (8317)	DK : ونخلها : (8280)
DK : وحفظته : (8318)	C : عايمة : (8281)
DK : ويسر : (8319)	DK : أزوار : (8282)
DK om. : (8320)	DK : وعطى : (8283)
DK : بقي : (8321)	DK : فإذا كان : (8284)
DK add. : عناقيده : (8322)	DK : شيل : (8285)
DK : الش : C : السبت : (8323)	DK : ذلك : (8286)
DK om. : (8324)	DK : الورد : (8287)
DK : سبه : (8325)	DK : بقي : (8288)
DK : خزنت : (8326)	DK : حالته : (8289)
DK : كخزن : (8327)	DK : الأصلية : (8290)
DK : خرقة : (8328)	DK : أحمر : (8291)

- (8329) نضيف : DK
 (8330) فابى DK
 (8331) سمى : DK
 (8332) ولسترو : D
 (8333) نضيف : DK
 (8334) أخذت : DK
 (8335) السنوي : C
 (8336) Lacuna in C.
 (8337) في : DK add.
 (8338) بحب (#) : C
 (8339) سكر (#) : C
 (8340) وتأخرها : DK
 (8341) وليعطف : DK
 (8342) أزمت : DK
 (8343) وينشف : DK
 (8344) وتوحا (#) : C
 (8345) نصيح : DK
 (8346) الجواني : C
 (8347) للسله : DK
 (8348) عادية : DK
 (8349) ويخص : DK
 (8350) فيها : DK
 (8351) تجلب : DK
 (8352) فوته : DK
 (8353) الطين : DK
 (8354) ملح : C
 (8355) وشضل (#) : C
 (8356) مفرقة : C
 (8357) أخضر : DK
 (8358) يستوقد : DK
 (8359) زمناً : DK، طويلاً : DK add.
 (8360) زجاج : DK
 (8361) وسددت : DK
 (8362) آخر : C، حبة : C add.
 (8363) بقضيه : C، بغصنه : DK
 (8364) قال : DK
 (8365) يداب : DK
- (8366) فانه لا : DK
 (8367) كذلك : DK
 (8368) غصن : DK
 (8369) DK om.
 (8370) يقون : DK
 (8371) ان طاق : DK
 (8372) يرد : DK
 (8373) ويوضع : DK
 (8374) ختم : C، حم : DK
 (8375) ويحمل : DK
 (8376) ما يسع : DK
 (8377) الماء : C add.
 (8378) المنقى : C
 (8379) فيها : DK
 (8380) ويغطف : DK
 (8381) - (8381) : C marg.
 (8382) نصيبه : DK
 (8383) فيه : C add.
 (8384) عناقيد : DK
 (8385) واخل : C
 (8386) الظلام : DK
 (8387) الأواني : DK
 (8388) فتعمل : DK
 (8389) كان (#) : C
 (8390) وتدخل : DK
 (8391) DK om.
 (8392) DK om.
 (8393) DK om.
 (8394) عوده : DK
 (8395) صحيح : DK
 (8396) من العفن : DK add.
 (8397) كذل : DK add.
 (8398) رخانا : DK
 (8399) وقل منه : DK
 (8400) DK om.
 (8401) الترم : DK
 (8402) كل : C

- DK : ورمضد (8439)
 DK : أكلت (8440)
 DK : تركته (8441)
 DK : وصب (8442)
 C : بطبق (8443)
 DK : منشك (8444)
 DK : ينشف (8445)
 DK : يصب (8446)
 C and DK : وسيرج (8447)
 DK : صفة (8448)
 DK : أخرى (8449)
 DK : قطف (8450)
 DK : ويقول (8451)
 DK : البقل (8452)
 DK : يقال (8453)
 DK add. : يوماً أو (8454)
 DK add. : وليلة (8455)
 DK : صفة (8456)
 DK : أخرى (8457)
 DK : يفوز (8458)
 DK : بالابر (8459)
 DK om. (8460)
 DK : باللبن (8461)
 DK om. (8462)
 DK om. (8463)
 DK : وأوضعه (8464)
 DK : تعامر (8465)
 DK : الفواكه (8466)
 DK add. : مزاجه (8467)
 DK : مثل (8468)
 DK add. : أو غيره (8469)
 DK add. : قد (8470)
 DK om. (8471)
 DK : أردنا (8472)
 DK : مزاجه (8473)
 DK : وحطه (8474)
 DK : فانه (8475)
- DK om. (8403)
 DK add. : الطيب (8404)
 DK : ينفع (8405)
 DK : يقر (8406)
 C : محلا (8407)
 DK om. (8408)
 DK add. : أربعة (8409)
 DK add. : ذلك (8410)
 DK : فإذا كان الليل (8411)
 DK : من (8412)
 DK : شاكّة (8413) من العشاء إلى الصبح :
 DK add.
 DK : تفتح (8414)
 DK add. : صفة (8415)
 DK add. : ان (8416)
 C : كابة (8417)
 DK : اذا (8418)
 (8419) وضعتها :
 DK : وقت (8420)
 DK : نقلها (8421)
 DK : معر : C ، مفره (8422)
 C : سجرها (8423)
 C : الكابة (8424)
 DK om. : (8425) - (8425)
 DK : خرقه بطانة (8426)
 DK : نأخذ (8427)
 DK : بعاره (8428)
 DK : تحلك : DK ، تلك : C add. (8429)
 C : ترتل (8430)
 DK add. : وهو ينيء مليحاً إلى الغاية : (8431)
 DK : صفة رطب (8432)
 DK : المسم (8433)
 DK : التي (8434)
 DK om. (8435)
 DK add. : قدر (8436)
 DK add. : وتذول اليد : (8437)
 DK : بغطاء (8438)

C and DK : الكمري (8513)	DK add. : في غير أوانه (8476)
DK : عرض (8514)	DK : صفة أخرى فيه (8477)
C and DK : الكمري (8515)	DK : وتطلق (8478)
DK add. : زمانا (8516)	DK : قد تغيرت (8479)
DK : تعمير (8517)	DK : تعلقها (8480)
DK : يؤخذ (8518)	DK om. (8481)
DK : فيهما (8519)	DK om. (8482) - (8482)
DK : مهما (8520)	DK : طري (8483)
DK om. (8521)	DK : أريد (8484)
DK add. : فانه (8522)	DK : تعمير (8485)
DK add. : أقاما يكون (8523)	DK : الطين (8486)
DK : فإذا (8524)	DK om. (8487)
DK om. (8525)	DK : واحتلر (8488)
DK : الفاتر (8526)	DK : ونعصر ماءه (8489)
DK : ريق (8527)	DK add. : معه : DK : نقله (8490)
DK : لا (8528)	DK : يؤخذ (8491)
DK : وأوضعه (8529)	DK : جلده (8492)
DK add. : لمن شئت (8530)	DK : صفته (8493)
DK : تعمير (8531)	DK : استوف (8494)
DK : فانه (8532)	DK : مهما (8495)
DK : فتأخذ (8533)	DK : صفة (8496)
DK : وتجعله (8534)	DK : أخرى (8497)
DK : رقيق (8535)	DK add. : الطيب (8498)
DK add. : DK : ونعصره : DK : وتأخذ ماءه : (8536)	DK om. (8499) - (8499)
DK : فتقبله (8537)	DK : ينفج (8500)
DK : الربيع (8538)	DK : بالنحار (8501)
DK : ترفعه (8539)	DK : يصب (8502)
DK : يبرد (8540)	DK : باكر (8503)
DK : وينزل (8541)	DK om. (8504)
DK add. : والماء المغلي : (8542)	DK om. (8505)
DK : ما يغمره (8543)	DK : تعمير (8506)
DK om. (8544)	DK : مهما (8507)
DK add. : فانه (8545)	DK add. : DK : فانه يغني عنه : (8508)
DK om. (8546)	DK : تعمير (8509)
C : بنت (8547)	C and DK : الكمري (8510)
Sic in DK. C : (الدبدى) (*) (8548)	C and DK : الكمري (8511)
DK : الحناني (8549)	DK : الطيب (8512)

DK جزرا : (8585)	DK add. : زبيب (8550)
DK om. (8586)	DK add. : له (8551)
DK أصولها : (8587)	DK وتتركه : (8552)
DK كلها : (8588)	DK لحين : (8553)
DK يومان : (8589)	C واحترز : (8554)
DK اجعلها : (8590)	DK add. : حيث : DK، تريد : DK add. (8555)
DK عليه : (8591)	DK قطاف : (8556)
DK om. (8592)	DK om. (8557)
DK النرجس : (8593)	C برند : (8558)
DK يفتح : (8594)	DK نفع : (8559)
DK om. C. : لسا : (8595)	DK om. (8560)
DK سابح : (8596)	C بشرر : (8561)
DK اجمع : (8597)	DK الاعمال : (8562)
DK علقه : (8598)	DK تلقيا : (8563)
DK منكوس : (8599)	DK تصفيه : (8564)
DK om. (8600)	DK add. : عندما يحلب : DK add. (8565)
DK om. (8601)	DK مائه : (8566)
DK يروق : (8602)	DK add. : تكه (#) : C، تكه : DK، بشي : (8567)
DK om. (8603)	DK add. (8568)
DK تعمير : (8604)	DK add. : أخرى : DK add. (8569)
DK add. : في غير أوانه وهو انك : DK add. (8605)	DK اخرجها : (8570)
DK add. : ذلك : DK om. : (8606) - (8606)	DK طوي : (8571)
DK توكيه : (8607)	DK متى شئت : (8572)
DK فيؤخذ : (8608)	DK om. (8573)
DK add. : وهو : DK add. (8609)	DK add. : فيه : DK add. (8574)
DK زر : (8610)	DK add. : من : DK add. (8575)
C ملعوقاً : (8611)	DK om. (8576)
DK يفتح : (8612)	DK رطب : (8577)
DK بمارة : C، نغارة : DK (8613)	DK يعمل : (8578)
DK وتدعها : (8614)	DK add. : مقشر : DK، فيفعل : DK add. (8579)
DK om. : (8615) - (8615)	DK add. : واعذب : DK add. (8580)
C تكه : (8616)	DK بان : (8581)
DK om. (8617)	DK وقد يؤكل الفهد أيضاً مبرداً بالثلج بقت (8582)
DK النغارة : (8618)	DK add. : حول إنائه : DK add. (8583)
DK قريب : (8619)	DK النرجس : (8583)
C النعانة : (8620)	DK فجزره : (8584)
DK add. : متى شئت : DK add. (8621)	

تأخذ : DK (8659)	مستعمل : DK (8622)
ثم نجعله : DK (8660)	فتأخذ : DK (8623)
سمت : DK (8661)	فتنقه : DK (8624)
فياو : C (8662)	DK om. (8625)
على : DK add. (8663)	وترك : DK (8626)
DK om. (8664)	وتحفز : DK (8627)
فإذا : DK (8665)	DK om. (8628)
قطف : DK (8666)	DK om. (8629)
DK om. : (8667) - (8667)	خيا : DK (8630)
ملو : C (8668)	DK om. recipe no. 743. (8631)
اغلى : DK (8669)	ورد : DK (8632)
DK om. : (8670) - (8670)	طري : DK (8633)
DK om. (8671)	DK om. : (8634) - (8634)
نشا ان : C (8672)	تعمير : DK (8635)
DK om. (8673)	تعمير : DK (8636)
سفل (#) : DK om. C. (8674)	تغير شيئاً : C add. (8637)
يعلوه : DK (8675)	رمل : DK (8638)
يزاد : DK ad. طيا : DK (8676)	وتنسله : DK (8639)
عليه : DK add. (8677)	تجعله : DK (8640)
طين : DK ؛ عليه بطين : C add. (8678)	وتحط : DK (8641)
حل : DK add. (8679)	مهيا : DK (8642)
أفسده : DK (8680)	ناردا : C (8643)
دفت : DK (8681)	تعمير : DK (8644)
DK om. (8682)	الجوز : DK (8645)
دفت : DK (8683)	أشبه : DK (8646)
رطب : DK (8684)	الحصر (#) : C ؛ الحصر : DK (8647)
DK om. : (8685) - (8685)	DK m. (8648)
DK om. : (8686) - (8686)	تعميرها : DK (8649)
فإذا : DK (8687)	تأخذ : DK (8650)
فبسط : DK (8688)	تريد : C (8651)
عسلاً : DK (8689)	تعمره : DK (8652)
الواحي : C (8690)	DK om. : (8653) - (8653)
ينفع : DK (8691)	تعمير : DK (8654)
ليلة : DK add. (8692)	فاما : DK (8655)
ويغط : DK (8693)	وتحوط : DK (8656)
أخذت : DK (8694)	يوشع : DK (8657)
رطب : DK (8695)	ثم : DK add. (8658)

DK : سيرج (8729)	اشطروش : DK (8696)
DK : وقية (8730)	ويشال : DK (8697)
DK : المر (8731)	الواحي : C (8698)
DK : بالسرج (8732)	ويترك : DK (8699)
DK : الرسا : (8733)	ويتزل يبرد : DK (8700)
DK : بسيرج : (8734)	إلى وقت : DK (8701)
Sic in DK. (8735)	صحن : DK (8702)
DK : نصف : (8736)	السرج : C and DK (8703)
DK : النقل : (8737)	ومك : DK add. (8704)
DK : وتنضيفه : (8738)	DK om. (8705)
DK : السرج : (8739)	الواحي : C and DK (8706)
DK : وينح : (8740)	وإذا : DK (8707)
DK : السرج : (8741)	من العشاء إل بكرة : DK (8708)
DK : يصلق : (8742)	ويصب : DK. (8709)
DK : يصلق : (8743)	الصحن : DK (8710)
DK : التخين : (8744)	واما السكر : DK (8711)
DK : يختر : (8745)	ادخال : C om. DK (8712)
DK : سيرج : (8746)	C om. (8713)
DK : يصلق : (8747)	وتين ك : C (8714)
DK : ويصلق : (8748)	C : بددي (8715)
DK : والنوم : (8749)	إدخال : DK (8716)
DK : الذبادي : (8750)	المكرم : C (8717)
DK : يصلق : (8751)	وهو : DK add. (8718)
DK : صلقا : (8752)	يشو : DK (8719)
DK : بالسرج : (8753)	قوي : DK، ويرفع : DK add. (8720)
D : مصلوق : (8754)	المكب : C (8721)
DK : ويصلق : (8755)	ويعمل : DK (8722)
DK : بسيرج : (8756)	طرق : DK (8723)
DK : مرقت : (8757)	DK om. (8724)
DK : الحوحانية : (8758)	عنب : DK (8725)
DK : يصلق : (8759)	تعالى : DK add. (8726)
DK : ويطنجن : (8760)	نحر : D (8727)
DK : بشيرج : (8761)	(8728) - (8728) والحمد لله رب العالمين وحسبنا
DK : الذبادية : (8762)	الله ونعم الوكيل ولا قوة إلا بالله العلي
DK : الفغيريسنه : (8763)	العظيم استغفر : DK الله العظيم وصلى الله
DK : الفغيريسنه : (8764)	على سيدنا محمد وآله واصحابه وسلم
DK : يصلقوا : (8765)	تسليماً كثيراً

DK : الأحمر (8803)	DK : وينسرهيم (8766)
DK : ويختر (8804)	DK : صلفه (8767)
DK : محنة (8805)	DK : بالسرج (8768)
DK om. : (8806) - (8806)	DK : القد : (8769)
DK : السمك الصغار : (8807)	DK add. marg. : (8770) - (8770)
DK add. : الشرب الصرف : (8808)	DK : وسمان (8771)
DK : ومن ماء : (8809)	DK : تسوي أو : (8772)
DK : يميحه : (8810)	DK : تمرنيه : (8773)
DK : أو الساق : (8811)	DK : مصسوط : (8774)
DK : والتوابل : (8812)	DK : يصلق : (8775)
DK : والأبازير : (8813)	DK : الريه : (8776)
DK : والآفوى : CB : والآفوى : DK (8814)	DK : يصلق : (8777)
DK : فيها : (8815)	DK add. : ويحدد : (8778)
DK : ايضاً : (8816)	DK : وسيرج : (8779)
DK om. : (8817)	DK : الكيرنية : (8780)
DK : شاء : (8818)	DK : وتوم : (8781)
DK : فانه : (8819)	DK : يصلق : (8782)
DK : صفة صحنه : (8820)	DK : بالتوم : (8783)
DK : ثلاثة : (8821)	DK : البامية : (8784)
DK : وثلاثة : (8822)	DK : يصلق : (8785)
DK om. : (8823) - (8823)	DK : والتوم : (8786)
DK : زر ورد : (8824)	DK : وترمها : (8787)
DK : عواني : (8825)	DK : وتوم : (8788)
DK : زبد : (8826)	DK : يصلق : (8789)
DK add. : للغرف : (8827)	DK : والمصطكة : (8790)
DK : المصلوق : (8828)	DK : والشيت : (8791)
DK : صفة أخرى : (8829)	DK : ويصلق : (8792)
DK : الفعسيبي : (8830)	DK : الذبادي : (8793)
DK : يفرك : (8831)	DK : يصلق : (8794)
DK : ويغسل : (8832)	DK : يتيب : (8795)
DK om. : (8833) - (8833)	DK : وسيرج : (8796)
DK : معاع : (8834)	DK : لية : (8797)
DK : مزى : (8835)	DK : ويصلق : (8798)
DK : أشنان : (8836)	DK : بالسرج : (8799)
DK : توم : (8837)	DK : يصلق : (8800)
CB : دقيت : (8838)	DK : يصلق : (8801)
CB : دقيت : (8839)	DK : وسيرج : (8802)

DK : النوم (8871)	Lacuna in CB. (8840)
DK : ويصلق (8872)	Hole in CB ms. (8841)
DK : سيرج (8873)	CB om. (8842)
DK : ويصلق (8874)	CB om. (8843)
DK : وتوم (8875)	DK : طيب (8844)
DK : ويصلق (8876)	DK : ويكون (8845)
DK : بالتوم (8877)	DK : مصحون (8846)
DK : نوم (8878)	DK add. : قاعد (8847)
DK : وتوم (8879)	DK - (8848) ويكون في ذلك الليون : DK (8848)
DK : يصلق (8880)	DK om. : (8849) - (8849)
DK : النوم (8881)	DK : يصحن (8850)
DK : وتوم (8882)	DK om. : (8851) - (8851)
DK : ويصلق (8883)	DK add. : لوز (8852)
DK : النوم (8884)	DK : نشال (8853)
DK : المزرنحوش (8885)	DK : الأقاوية (8854)
DK : قصبي (8886)	DK : وينحف (8855)
DK : ونصف (8887)	DK : الاقاوية (8856)
DK : ونصف (8888)	DK : الاقاوية (8857)
DK : يصلق (8889)	DK : ويصلق (8858)
DK : وينصف (8890)	DK : صلفه (8859)
DK : زعف (8891)	DK : سيرج (8860)
DK : ثلث (8892)	DK : وتوم (8861)
DK : عنبر (8893)	DK : يصلق (8862)
DK : المعجون (8894)	DK : صلفه (8863)
DK : لعابه (8895)	DK : صافه (8864)
DK : ويصلق (8896)	DK : ويصلق (8865)
DK : وعلا (8897)	DK : مصلوق (8866)
DK : عودني (8898)	DK : مصلوق (8867)
DK : بيل (8899)	DK : ويصلق (8868)
DK : ثلث (8900)	DK : وتوم (8869)
	DK : سيرج (8870)